

Llorenç Petràs

Cocinar setas

Recetas y consejos
con



PENÍNSULA

Llorenç Petràs

Cocinar con setas

Recetas y consejos



Llorenç Petràs

Cocinar Recetas y consejos con setas



PENÍNSULA

Sumario

Prólogo por Ferran Adrià	11
---------------------------------	----

Introducción por Llorenç Petràs	13
--	----

Clasificación y conservación	17
-------------------------------------	----

Recetas

Setas, protagonistas	33
----------------------	----

Ensaladas, sopas y entrantes	53
------------------------------	----

Hortalizas y huevos	81
---------------------	----

Pasta, tartas saladas y arroz	97
-------------------------------	----

Pescado y frutos de mar	113
-------------------------	-----

Carnes	135
--------	-----

Postres y dulces	157
------------------	-----

Índice de recetas	170
--------------------------	-----

Índice de setas	173
------------------------	-----

Índice de restaurantes	176
-------------------------------	-----

Todas las recetas son para cuatro personas, excepto que se indique lo contrario.

Prólogo

Una de las cosas que más me gusta hacer cuando estoy en Barcelona es pasear por el mercado de La Boqueria. El final del recorrido es siempre el mágico puesto de Llorenç Petràs, lugar que ejerce una fascinación especial sobre mí, lo que creo que también les ocurre a muchas de las personas que visitan este sorprendente mercado.

Este puesto es, sin duda, el reflejo de la personalidad de nuestro amigo Llorenç: generosa y abierta a todo el mundo. Llorenç es la imagen de la gastronomía: positivo, alegre, amigo de sus amigos y sobre todo un gran amante del placer de la mesa.

Petràs ha llevado al mercado una porción de la naturaleza, y la visión y el olor de los diferentes tipos de setas que allí se exhiben nos hacen viajar y creer que nos encontramos en pleno monte.

Llorenç es la persona que ha conseguido que mucha gente llegue a conocer e incluso amar el mundo de las setas, y la que ha introducido en nuestra gastronomía clases que antes desconocíamos. Gracias a él, hemos ampliado el conocimiento y el consumo de este maravilloso producto. Sin duda alguna, Llorenç es la persona que mejor representa un mundo tan apasionante como es el de las setas. Pequeños artesanos del producto como Llorenç son también los responsables de que la cocina catalana esté a tan alto nivel.

Ah, y nunca olvidaré la imagen del saco de trufas negras que todos los inviernos tiene Llorenç en su puesto del mercado. Durante esta época, sin duda, él es "el hombre del saco".

¡Gracias por todo, Llorenç!

Ferran Adrià

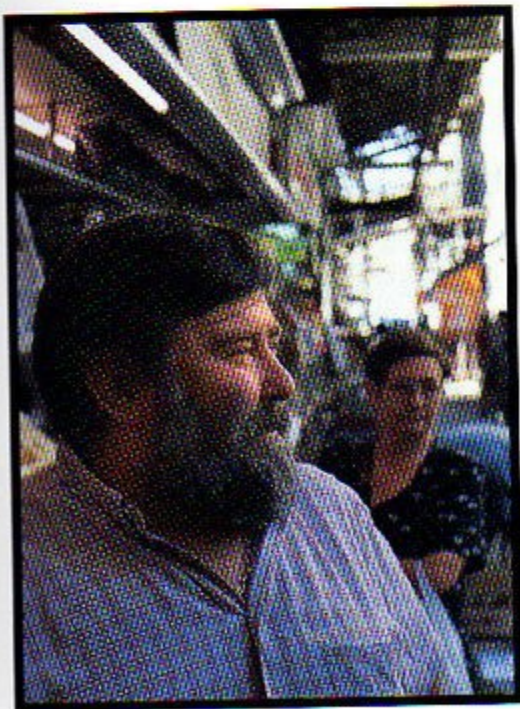
Restaurante El Bulli (Roses)

Introducción

Soy un enamorado de las setas. Esta pasión nació cuando era un niño, cuando iba a buscarlas con mi abuelo por los alrededores de Olesa de Montserrat y después mi familia entera se volcaba en su conservación para poder comerlas durante todo el año. Un bote de setas preparadas en casa —la despensa siempre estaba llena— era el regalo imprescindible para cualquier visita, además de algunos productos frescos de la huerta. Más tarde empecé a frecuentar los mercados de Cataluña para comprar las setas que después mis padres vendían en la pollería. Y, un buen día, conocí a una persona que me convenció para que abriera un puesto en el mercado de La Boqueria de Barcelona. Este hombre era Ramon Cabau, a quien quisiera homenajear con este libro. Porque no sólo cambió mi vida, sino que desde

su restaurante, L'Agut d'Avinyó, hizo una gran labor para difundir este patrimonio gastronómico que son las setas en la ciudad, donde tenían un papel casi testimonial.

Ya hace veinte años que vendo setas en el mercado de La Boqueria de Barcelona. Desde mi puesto de productos del bosque, he visto cómo cambiaban los hábitos del país. Al principio, las setas eran un producto local: cada pueblo comía los seis o siete tipos propios de su zona y desconocía e incluso desconfiaba de los que crecían unos kilóme-



tros más allá. En Barcelona, dado que no es una zona rural, no había una tradición demasiado rica de cocina con setas: se comían níscalos, champiñones y poco más. Pocos restaurantes —L'Agut d'Avinyó de mi amigo fue el primero— se atrevían a romper esta norma. Pero hoy son muchos los restaurantes, y también los hogares, que incluyen en el menú todo tipo de setas. Lo sé porque todos los días trato con ellos, y he visto cómo salían de mi puesto algunos ejemplares que hasta hace poco eran absolutamente desconocidos. Cada vez que abrimos la persiana metálica, cada mañana a las seis y media, ya sé que los cocineros, primero, y los compradores particulares, más tarde, están dispuestos a dejarse sorprender, aconsejar, y a descubrir quizás un nuevo tipo de seta o celebrar las primeras setas de alguna especie largamente esperada.

Esto es lo que me gusta de las setas: que son misteriosas e imprevisibles. Ni todo el dinero del mundo puede garantizar que las encuentres, aunque sí es cierto que se pueden tener todo el año en conserva, secas o congeladas. Hace pocos días alguien me llamó por teléfono para decirme que se habían encontrado rebozuelos en algún lugar de Francia y que me podía

vender quinientos kilos. Cuando esto ocurre, y ocurre a menudo, me pongo en marcha enseguida y los voy a buscar donde haga falta. En aquella ocasión me esperaban en una autopista, en el área de servicio de Cerdanyola, a las seis de la mañana. Como siempre, después de cerrar el trato, salí de allí con la furgoneta llena, como si llevara en



ella un trofeo. A la mañana siguiente en muchos restaurantes servirían los primeros rebozuelos de la temporada. Éste es un trabajo emocionante, donde no sirven las previsiones; las setas no conocen calendarios.

Creo que es así como hay que tomarse las setas: abiertamente, con ganas de conocerlas, de intercambiarlas, de mezclarlas sin miedo (siempre, claro está, que se sepa con seguridad que son comestibles). Y con este ánimo quisiera que leyeran este libro. Encontrarán en él muchas recetas que he recogido a lo largo de los años y algunas que me han dado a conocer un grupo de amigos, entre los que se cuentan algunos de los mejores restauradores del país. Con las primeras recetas, sobre todo, les invito a jugar: a adaptarlas a sus gustos, a cambiar un hongo por otro cuando el primero no sea el de temporada. A dejarse aconsejar cuando vayan a comprar. Y, sobre todo, les invito a probar las setas y a disfrutarlas, como me gusta hacer a mí cuando salgo con mi familia y mis amigos al bosque para luego improvisar una comida con lo que hemos encontrado. Para mí, este mundo es apasionante. Espero que *Cocinar con setas* les contagie un poco esta pasión.



Llorenç Petràs



Clasificación y conservación



Clasificación de las setas

Trufa

Verano - invierno

Cat.: tòfona.

Eusk.: boillurra.

Nombre científico:

Tuber melanosporum,

Tuber aestivum.

La trufa tiene una categoría extra, está fuera de cualquier clasificación. Para mí, es un hongo muy superior a los otros por su misterio —nunca se sabe cuántas habrá— y, sobre todo, por su extraordinario valor gastronómico.

Hay dos grandes clases: la blanca, que se encuentra en verano (*Tuber aestivum*), y la negra, de más calidad, que se encuentra en invierno (*Tuber melanosporum*).

Ade-
más de éstas tam-
bién existe un
tercer tipo de tru-
fa: la trufa italia-
na (*Tuber magna-
tum*), que aquí no
se produce y que,

por lo tanto, es siempre de importación. También se encuentra en invierno.

La característica que distingue estos hongos es que crecen bajo tierra; por eso son difíciles de encontrar y son tan escasos en el mercado. Antiguamente, para buscar las trufas se utilizaban cerdos, que tienen el sentido del olfato muy desarrollado y son capaces de detectar su presencia aunque estén muy enterradas. Hoy, en cambio, es más habitual utilizar perros entrenados. Y así

es como se hace en Cataluña, en Aragón, en el Maestrazgo, en una pequeña zona de Castilla y en el Périgord francés, que son algunos de los pocos lugares del mundo donde se producen trufas.

En la cocina, la trufa es una joya, tal como dicen los franceses, grandes productores y amantes de este hongo. Es tan aromática que permite dar un toque exquisito a cualquier plato utilizando una cantidad muy pequeña. Es un caso semejante al del azafrán, otro elemento de lujo en la cocina que necesita poca cantidad para dejar huella en el plato. Y, como el azafrán, el precio de la trufa también puede llegar a ser astronómico. Dependiendo de la producción, la trufa italiana se puede pagar a 350.000 pesetas el kilo. Afortunadamente, nuestra excelente trufa negra no llega a estos precios, y además, pocos gramos son suficientes para enriquecer cualquier plato, desde una simple tortilla a la complicadísima sopa *polvoquis*, una receta que ahora está muy de moda. Con la trufa italiana se ahúman los aceites y se puede preparar, por ejemplo, el *tartufo bianco dei Piamonte*, uno de los grandes platos de la cocina internacional. Las posibilidades son infinitas.



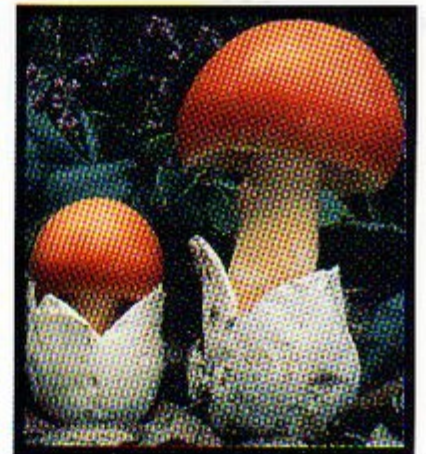
Oronja

Esta seta, que dejando aparte la trufa es sin duda la mejor, tiene forma de huevo en su primera etapa. Pero a medida que va creciendo, va tomando la típica forma de amanita que ha alimentado tanto la literatura de duendes y pitufos: el sombrero de color naranja vivo y el pie y las láminas de color amarillo yema de huevo. Hay que evitar confundirla con otra amanita, la muscaria, que provoca alucinaciones: ésta tiene el sombrero rojo y con manchas blancas, restos del huevo de su primera etapa.

La recolección de la oronja empieza ya en agosto, con las primeras lluvias. Y siempre se encuentra en tierras

llanas, sobre todo en bosques de alcornoques, pero también en robledos y castaños.

Gastronómicamente es una maravilla porque no hace falta ni cocerla para descubrir su buen sabor. Cruda, o con una simple vinagreta muy suave y un poco de sal, es una delicia. Y, aparte de estas preparaciones, cualquier otra manera de llevarla al plato —a la plancha, estofada, etc.— resulta también deliciosa. En suma, la oronja es una de las setas más sencillas de elaborar, con mejor sabor y, a la vez, una de las más escasas. Y todo esto la hace especial.



Verano - otoño

Otros nombres:

seta real, boleto rojo, yema de huevo.

Cat.: *ou de reig, quicou.*

Eusk.: *kuleto, gorrintxo.*

Gal.: *raiña.*

Nombre científico:

Amanita caesaria.

Hongo

Primavera - verano - otoño

Otros nombres: hongo

negro, seta de Burdeos,

hongo calabaza.

Cat.: *cep, siureny*

Eusk.: *onto beltza, ondo.*

Gal.: *cogordo, madeirudo.*

Nombre científico:

Boletus edulis.

Carnosa y suave, esta seta con forma de tapón de cava y que puede llegar a pesar medio kilo, es muy usada en la cocina. Por su gusto y porque se puede encontrar fresca durante la mayor parte del año. Hay muchas variedades



de hongos además del *edulis*: el hongo oscuro, el castaño, el de verano y el pinícola. Suelen crecer en altas montañas y son igualmente apreciados en la cocina, donde hay que evitar la aparición de gusanos y la degradación de la esponja, cuyo color blanco va tornándose aceitunado.

Se puede secar, cortado a láminas, y también acepta muy bien la congelación, que incluso potencia su sabor. Es apto para cualquier tipo de plato, dulce o salado.

Morilla

Esta seta de primavera es una de las que crece en hábitats más diversos: las orillas de los ríos, los prados, etc. pero sobre todo los bosques quemados. Después de grandes incendios, suele haber grandes cosechas de morilla. También crece en tierras removidas: se dice que la cosecha más importante de morilla que ha habido en Europa fue justo tras el desembarco de Normandía. Después de tanto remover la tierra, el campo de batalla se convirtió en un espectacular campo de morillas.

La morilla se parece al ciprés por su forma. Otro nombre que recibe es el de «colmenilla», porque también recuerda

un nido de abejas. La oquedad de la seta la hace ideal para rellenarla. En su inte-

rior puede ponerse de todo, desde hígado de pato hasta carne picada, verduras o marisco. Pero, además, la morilla tiene muchas otras aplicaciones, como guarnición de platos de carne o pescado, o en tortilla.

Como tiene una carne fina, es una seta fácil de secar y después cuesta poco recuperarla en buenas condiciones. Además, mejora su aroma cuando ha sido secada.



Primavera

Otros nombres: crespilla, colmenilla, cagarria.

Cat.: murgola, rabassola.

Eusk.: karraspiña, tripaziza.

Gal.: colmeneira.

Nombre científico:

Morchella esculenta.

Higróforo

Otoño

Cat.: llenega, mocosa.

Eusk.: ezko kolorebiko.

Nombre científico:

Hygrophorus limacinus.

Tanto la variedad de higróforo blanco (*Hygrophorus gliocyclus*) como la de negro (*Hygrophorus limacinus*) crecen en otoño en bosques de pinos. Ambas despiertan grandes controversias: para algunos —como es mi caso—, son setas de primera, y para otros, son repugnantes. El motivo es su textura, pegajosa, lo que las puede hacer desagradables. De hecho,

el nombre griego *hygrophorus* se refiere a la humedad de su superficie.

El higróforo negro suele formar parte de los guisados y en Cataluña ha dado un plato típico: el *estofat amb llenegues*. Sin embargo, que este hongo penetrara en la cocina barcelonesa es, en gran parte, gracias al restaurador Ramon Cabau, que popularizó el plato de manitas de cerdo con higróforos.

El higróforo blanco, además de formar parte de los guisados, se adapta perfectamente a las ensaladas maceradas en vinagre.



Rebozuelo

Es una de las especies que se pueden encontrar frescas en abundancia, incluso fuera de su temporada —después de las lluvias de verano y durante el otoño—, porque tiene un hábitat muy extenso. Vive en zonas de bosque húmedo, de robles, de encinas, de castaños, de avellanos, incluso de pinos. El rebozuelo tiene un aspecto inconfundible gracias al sombrero, de forma irregular, y de color amarillo vivo, a su carne, más bien dura, y al pie, que se estrecha a medida que se acerca a la tierra.

En la cocina, aparte de ser una seta muy aromática y versátil, tiene la ventaja

de que no se agusana nunca. Esto la convierte en una seta muy apreciada para aquellos que no quieren comprobar si las setas tienen «túneles». Y, gracias a esta virtud, se pueden encontrar rebozuelos en guisados de carne o pescado, tortillas, huevos revueltos y muchos otros platos.



Verano - otoño

Otros nombres: canterela, seta de san Juan.

Cat.: *rossinyol*, *picornell*.

Eusk.: *ziza-ori*.

Gal.: *cacafina*, *amarela*.

Nombre científico:

Cantharellus cibarius.

Negrilla

Otoño - invierno

Otros nombres: ratón,

capuchina.

Cat.: *fredolíc*, *negret*.

Eusk.: *ziza arre*, *ziza beltz*.

Gal.: *pel de rato*,

fungo cicentro.

Nombre científico:

Tricholoma terreum.

Es una de las últimas setas que se pueden encontrar en otoño, y a veces no sale hasta principios de invierno. Aunque suele ser una seta muy pequeña —el sombrero no llega a los 8 cm— y es muy frágil, encontrar una sola negrilla supone siempre una alegría porque, tras la primera, se encontrarán muchas más, ya que crecen en gran-

des eras. De todas formas, su producción es irregular; hay años en que se encuentran muchas, y otros años en que son muy escasas.



Esta seta gris y pequeña, de aspecto muy discreto y que casi no huele, aporta un sabor sorprendente a las sopas. También suele acompañar platos preparados con despojos de animales, con los que liga perfectamente: lengua, tripas, manitas de cerdo y otros.

Finalmente, una precaución a la hora de ir a buscarlas al bosque: hay que evitar la confusión entre la negrilla y la negrilla venenosa (*Tricholoma pardinum*), que crece a una altitud determinada y se distingue por ser más grande y sólida —puede llegar a sobrepasar el doble de la medida de la negrilla— y sobre todo por el pie, que en lugar de ser fibroso y hueco, es carnoso y lleno.

Níscalo

Otoño

Otros nombres: rovellón,
seta de pino.

Cat.: rovelló, esclata-
sang, vinader.

Eusk.: esnegorri,
esneardotsu.

Gal.: carneiro, pinga roxa.

Nombre científico:

Lactarius sanguifluus.

En Cataluña, está considerada como la seta número uno y es evidente que es el hongo silvestre más consumido. Por cada kilo de setas de las que hemos hablado hasta ahora, se encuentran veinte kilos de níscalos.

Uno de los motivos de esta popularidad es su calidad gastronómica. Se puede hacer a la brasa, guisado con carne, salteado, marinado con vinagre para ensaladas, en sopa, se puede comer crudo... En resumen: acepta cualquier tratamiento. Y tiene otra cualidad innegable: el precio. Suele ser

asequible, ya que normalmente las cosechas son abundantes.

Los níscalos crecen en otoño, desde finales de verano hasta que los mata el frío del invierno. Alguna vez se producen cosechas en verano, pero sólo en lugares frescos y donde llueve esporádicamente. En general, vive en lugares calurosos, al pie de los pinos de origen natural o reforestados, que también les gustan mucho, en el área mediterránea. Muchas veces, el níscalo se confunde con el *Lactarius deliciosus*, un tipo de seta de la misma familia, también muy apreciado, que se distingue sobre todo por su color anaranjado.

En el ámbito gastronómico, yo destacaría el gran valor del níscalo a la parrilla, una opción sencilla que permite disfrutar intensamente de su sabor. Por su forma circular, aguanta bien el aceite, acepta la sal y en la parrilla llega a ponerse plano. Eso sí, es imprescindible comerlo caliente, recién cocido, porque si no pierde gran parte de su valor.



Seta de san Jorge

Hay una gran confusión entre las setas de san Jorge y las senderuelas, aunque tienen un aspecto muy diferente: las senderuelas son desmedradas, de color canela, y las setas de san Jorge, carnosas y blancas. Es fácil encontrar en el supermercado bolsas de senderuelas secas con la etiqueta «setas de san Jorge». Los únicos puntos en común entre estas dos setas es que se encuentran en hábitats semejantes y crecen durante la primavera.

La seta de san Jorge nace en los prados de alta montaña, cuando se funde la nieve, y el mejor momento para cogerla es alrededor del día de san Jorge (23 de

abril). Es una seta muy arraigada: crece en círculos y siempre en los mismos lugares.

Es por eso por lo que el conocimiento de sus hábitos es una herencia que, entre los que recogen setas, pasa de padres a hijos y raramente desaparecerán de sus lugares tradicionales.

En el País Vasco es la seta nacional. No hay ninguna fiesta de primavera sin su revuelto de *perretxikos*. En Cataluña, sin tener tanta importancia social, la seta de san Jorge se suele cocinar de la misma manera: revuelta con huevo.



Primavera

Otros nombres:

muchardón.

Cat.: *moixernó*,

bolet de sant Jordi.

Eusk.: *ziza zuri*,

perretxiko.

Nombre científico:

Calocybe gambosa.

Senderuela

Primavera

Otros nombres: *ninfa*.

Cat.: *carrerola*,

cama-sec.

Eusk.: *marasmio*,

jangarri.

Gal.: *senderiña*,

cacavainas.

Nombre científico:

Marasmius oreades.

Como la seta de san Jorge, la senderuela aparece en tierras de alta montaña durante la primavera, pero a diferencia de aquélla, la senderuela se encuentra en los prados. Tal como indica su nombre, forma una especie de caminos en-



tre la hierba, que a veces se pueden identificar desde lejos por ser zonas donde el prado cambia de color (donde hay senderuelas la hierba suele ser más alta y de un verde más intenso).

Es una seta pequeña, delgada y flexible —no acostumbra a medir más de 6 cm de alto— lo que la hace muy adecuada para consumirse fresca, o para soportar el secado.

Las senderuelas secas se venden bajo el nombre de setas de san Jorge, y eso ha contribuido a fomentar la confusión entre estos dos hongos.

Seta de cardo

Otoño

Otros nombres: jeta.

Cat.: *gírgola de panical*,
orellana.

Eusk.: *karduziza*, *orejua*.

Nombre científico:

Pleurotus eryngii.

Ésta es una seta muy apreciada en el centro de España, donde es muy abundante, y poco conocida en otras zonas de más tradición «setera».



Crece en las raíces del cardo y es una seta fuerte, compacta, con un sombrero marrón y con láminas blancas.

Otro tipo de seta de cardo es la *Pleurotus ostreatus*, que se cultiva desde hace tiempo y que sale en verano en tonos blancos, y en invierno en tonos negros. Como esta variedad es fácil de conseguir y no muy cara, va ganando adeptos en nuestro país. Además, en la cocina, donde aporta su gusto dulce, puede considerarse una todoterreno.

Boleto anillado

Del boleto anillado se dice que es el «pariente pobre» de los hongos, con los que guarda una cierta similitud física. Es una seta de un color entre amarillo y marrón, carnosa, y que en lugar de láminas tiene una esponja.

Es de las primeras setas que salen cada temporada, y que anuncian las buenas cosechas.

Culinariamente, todas estas setas que avanzan la temporada son exquisitas, sobre todo el boleto anillado, debido a su textura crujiente y su gusto sabrosísimo. También es muy adecuada para la mezcla de setas que tan buen resultado da en la cocina. Para cocinarla es necesario haberla pelado anteriormente.

En Cataluña existe una gran confusión respecto a la denominación popular del boleto anillado, ya que en Barcelona lo llaman *pinetell de calceta*, o simplemente *pinetell*, que es el nombre que dan los gerundenses al *Lactarius sanguifluus*. En realidad, el boleto anillado no se parece en nada al níscalo, excepto en que los dos prefieren crecer en bosques de pinos.

Otoño

Cat.: *pinetell de calceta*,
molleric.

Eusk.: *ontolikin*.

Gal.: *Madeirudo con anel*.

Nombre científico:

Boletus luteus.



Rebozuelo anaranjado

Crece en eras durante el otoño, en el musgo y en lugares sucios, donde haya ramas por el suelo. El sombrero, semejante a un embudo, es de color marrón por la parte de arriba; la parte inferior y el pie son de color amarillo anaranjado.

El rebozuelo anaranjado es una seta delgada, fácil de secar, muy perfumada y que tiene la propiedad de no agusanarse nunca, cosa que ha hecho que se haya introducido bastante en la cocina. Se utiliza para acompañar todo tipo de carnes y pescados. Un plato típico son las llamadas «angulas de monte», que se preparan en el País Vasco con las colas de estas setas, sacándoles el agua y cociéndolas en una cazuela con aceite, ajo y guindilla.



Otoño

Cat.: *rossinyol de pi,*

camagroc.

Eusk.: *saltzaperritxa hori.*

Gal.: *panchica, trompeta*

amarela.

Nombre científico:

Cantharellus lutescens.

Manita

Otoño - invierno

Otros nombres: *escoba,*
coliflor.

Cat.: *peu de rata,*
coliflor, manetes.

Eusk.: *atzapar, xixeta.*

Nombre científico:

Ramaria aurea.



Es una de las setas más curiosas en cuanto a su forma: del pie, ancho y fuerte, salen ramificaciones que recuerdan un coral de mar. Hay que tener cuidado antes de cogerlas, porque

existen muchas variedades de esta seta, y algunas de la misma familia, con aspecto muy semejante, pueden provocar dolor de estómago.

Incluso en su versión comestible —las verdaderas manitas tienen un color amarillo dorado—, hay que comerla con moderación, porque a veces resulta algo purgante. Una preparación excelente es incluirla en una mezcla de setas y también en platos con patatas o en los estofados.

Gamuza

La gamuza se consume desde hace mucho tiempo en diferentes países de Europa como Suiza, Alemania y Francia, donde la llaman *pied de mouton*. Aquí se ha incorporado a la cocina muy recientemente, porque hasta ahora era muy difícil de encontrar. Sale a finales de verano y a principios de invierno en bosques caducifolios.

La característica más relevante de la gamuza es que, en lugar de láminas, debajo del sombrero tiene pelos pe-



queños, como agujitas. Es una seta de color amarillo claro, carnosa, muy práctica en la cocina porque nunca se agusana y es fácil de limpiar. Eso sí: es necesario ablandarla porque su carne es algo dura.

**Verano - otoño
- invierno**

Otros nombres:

lengua de gato.

Cat.: *llengua de bou*,

agulletes.

Eusk.: *zizauri*, *tripaki*.

Gal.: *lingoa de vaca*,

lingoa de boi.

Nombre científico:

Hydnum repandum.

Trompeta de la muerte

Verano - otoño

Otros nombres: cuerno

de la abundancia.

Cat.: *trompeta de la mort*, *rossinyol negre*.

Eusk.: *saltzaperretxiko beltz*.

Nombre científico:

Craterellus

cornucopioides.

Ha sido de las últimas setas que se ha incorporado en nuestra cocina. Igual que la gamuza, en Francia y Suiza ya se consume desde hace años. Uno de los *culpables* de que la trompeta de la muerte haya entrado en Cataluña es Santi Santamaria, del restaurante Can Fabes de Sant Celoni, que fue uno de los primeros en incluir esta seta en sus platos. En Cataluña se cocina de for-

mas muy diversas. Sobre todo con pescado, porque tiñe las salsas, pero también puede formar parte de guisados e incluso puede co-

cinarse con huevos fritos. Seca, conserva perfectamente sus propiedades.

Por su aspecto se parece a los rebozuelos y a los anaranjados, que son de la misma familia, pero la trompeta de la muerte tiene el sombrero negro, de forma irregular, y el resto es gris. Aunque este aspecto oscuro y este nombre pueden desanimar a quien no la conozca, es una seta de un gusto extraordinario. En Francia la llaman «la trufa de los pobres», porque cuando se quería trufar un embutido para venderlo, los que no tenían presupuesto para hacerlo con trufas las sustituían por trozos pequeños de trompetas de la muerte.

Su hábitat son los bosques mixtos, donde suele ser muy abundante.



Champiñón

Verano - otoño

Otros nombres:

bola de nieve.

Cat.: *xampinyó*,

camperol.

Eusk.: *barrengorri*

urdintxa, *azpi beltza*.

Gal.: *fungo das febras*,

fungo dos lameiros.

Nombre científico:

Agaricus campestris.

El champiñón es una seta que, al ser tan barata, la tenemos siempre a nuestro alcance y esto a veces hace que no la apreciemos lo suficiente. Es un caso parecido al de los mejillones, que como son de color negro y hay muchos, no se valoran demasiado.

Su entorno natural son los campos y los prados, donde forma eras; sale en verano y en otoño, pero durante todo el año se puede encontrar la variante cultivada (*Agaricus bisporus*). Cuando es



joven, permite una gran cantidad de preparaciones gastronómicas: desde comerlo crudo hasta saltearlo a la brasa, guisarlo, rebozarlo, rellenarlo... Debe comerse antes de que sus láminas adquieran un color marrón oscuro.

Chii-taque

Es una seta de origen japonés que se vende en su versión cultivada en nuestro país, donde aún es bastante desconocida, mientras que para los asiáticos es muy conocida y apreciada.

El chii-taque es una seta muy sabrosa, con gran variedad de usos culinarios: los japoneses la suelen cortar a láminas muy finas para hacer sopas, guisados de carne, etc.

También lo sirven en *tempura*, es decir, cortado pequeño y rebozado. Y a veces lo sirven entero: le hacen cortes en el sombrero y después lo cuecen al horno. Como tiene la piel negra, al abrirlo quedan unos dibujos preciosos. Preparado así, es una lástima cortarlo porque parece una obra de arte.



Todo el año

Cat.: *xii-taque*.

Nombre científico:

Lentinus edodes.

Conservación de las setas

Secado

El secado es un sistema de conservación útil y que da buenos resultados en la mayoría de las setas. Normalmente se hace con las que son delgadas, como la senderuela, el rebozuelo anaranjado, la trompeta de la muerte o la morilla, pero hay otras setas más carnosas que también se pueden secar después de laminarse: el hongo, el chii-taque de cultivo, el higróforo o la seta de san Jorge.

Para secar las setas hay que empezar por limpiarlas bien, hasta que no quede nada de arena. Antiguamente, una vez limpias se ensartaban en un hilo y se colgaban en la buhardilla de casa, donde había sombra y corriente de aire. Ahora se hace en los «armarios de secar», que son armarios normales a los que se les inyecta aire caliente por debajo, para que, al subir, vaya secando las setas. Con este procedimiento se gana tiempo.

Para conseguir que las setas se conserven durante largo tiempo y en buenas condiciones, hay que esterilizarlas. Para hacerlo existen sistemas más o menos profesionales, como utilizar un autoclavo o los recipientes que se venden ya preparados. Y también hay sistemas más caseros, como congelarlas cuando estén secas. Así se mantienen inalterables, a salvo de las polillas, y se pueden guisar.

Congelación

Es una solución excelente para muchas setas. Según mi experiencia, el hongo, la trompeta de la muerte, el rebozuelo anaranjado y la negrilla son algunas de las especies que la aceptan mejor. Incluso hay setas que ganan cualidades en este proceso. Éste es el caso del hongo, que potencia su perfume una vez congelado porque se oxida. Para cocinarla no es necesario descongelarla antes: puede ir del congelador a la cazuela. Sin embargo, hay otros tipos de setas con los que es necesario tomar algunas precauciones. Por ejemplo, el rebozuelo hay que escaldarlo unos minutos y dejarlo enfriar antes de congelarlo porque, en caso contrario, puede tomar un gusto amargo.

En el caso de la familia de los higróforos, hay que tener en cuenta que la variedad de higróforo negro se congela con buenos resultados, pero que la blanca vale más no probarla, porque coge un gusto rancio.

Finalmente hay que añadir que, a menudo, las setas descongeladas no tienen un aspecto tan atractivo como al natural, pero esto no resulta ningún problema en la cocina, puesto que no afecta en absoluto a su sabor.





Conservación en salmuera

Junto con el secado, una de las técnicas más antiguas es conservar las setas en salmuera, como se hace con el bacalao o las anchoas. Un modo de hacerlo es mezclando las setas con agua hervida con sal. Otra, más industrial, es ir alternando en un bidón capas de setas y capas de sal gorda. Este tipo de tratamiento tiene la ventaja de que no precisa envases especiales. Pero también conlleva algunos inconvenientes. Uno es que las setas deben desalarse, poniéndolas un rato en remojo, antes de cocinarse. Otro es que la sal quema un poco los alimentos, y eso se nota a la hora de llevarse las setas a la boca.

A diferencia de la técnica del secado, las setas más adecuadas para tratarlas con salmuera son las más carnosas —el níscolo, el hongo o el criambre—, porque las más delgadas quedan muy quemadas y pierden calidad.



Esterilización

El sistema tradicional de esterilizar las setas es cocerlas al baño maría. Las setas más aptas son las mismas que en la conservación en salmuera: son preferibles las más gruesas y carnosas y que se puedan trocear.

Para esterilizar, se limpian bien las setas y se ponen dentro de un bote lleno de agua. Se tapa y se pone a hervir en una olla normal o a presión. Después se deja enfriar. La conserva, si no hay poros en el pote y se ha hecho en buenas condiciones, suele durar entre dos o tres años sin ningún problema.

En el ámbito profesional se usan los llamados autoclavos, que tienen la ventaja de poderse mantener a una temperatura constante y determinada con el termostato.

El principal valor que tiene esta técnica es que las setas están conservadas al natural, y no hace falta someterlas a ningún tratamiento antes de utilizarlas: ni descongelarlas ni desalarlas ni ponerlas en remojo.

Preparaciones especiales

Setas en polvo

Reducir a polvo las setas es una manera de conservarlas para poder aplicarlas directamente en los platos. La elaboración no es otra que coger las setas previamente secadas y molerlas para hacer una harina. El resultado es un condimento fantástico para todo tipo de platos: para hacer tortillas, para reforzar ensaladas, sopas y todo tipo de guisos. Yo los llamo «polvos mágicos» porque mejoran mucho los platos y son uno de los secretos de las grandes salsas de nuestra cocina.

Se puede hacer harina de hongo, de rebozuelo anaranjado, de trompeta de la muerte, de chii-taque, de champiñón... solas o mezcladas en la proporción que nos guste más. Las posibilidades son infinitas, la libertad es total y el resultado puede tener un gusto extraordinario.

Setas al vinagre

Las setas son un recurso excelente para los aperitivos. Se pueden preparar con vinagreta, en escabeche, con aceite y de muchas otras maneras.

La manera más fácil de prepararlas consiste en hacer una mezcla cualquiera de setas —normalmente níscalos e higróforos blancos, siempre a trozos pequeños—, y mezclarla con una vinagreta bastante rebajada con agua, cuatro granos de pimienta, una hoja de laurel y un diente de ajo; luego se mezcla todo y se envasa directamente, sin ninguna elaboración más.

Tienen como principal ventaja que se pueden consumir directamente tras abrir el recipiente, y como inconveniente, que se tiene que encontrar la proporción exacta de vinagre, porque si es excesiva las setas se pueden quemar y si es escasa se pueden echar a perder. Como orientación, una proporción correcta sería el 60 % de vinagre y el 40 % de agua, pero varía según el tipo de vinagre.

Una vez preparadas, las setas se pueden comer solas como aperitivo, o mezclarse en ensaladas u otras preparaciones.

Aceites perfumados con setas

Los aceites perfumados con setas se usan en todo tipo de platos, desde ensaladas a guisados, y cada vez tienen más aceptación. Naturalmente, las setas más adecuadas son las más aromáticas, como la trufa o el hongo, pero hay muchas otras que pueden servir, incluso en mezcla.

Lo que es imprescindible es que las setas estén secas, porque las tiernas, con el aceite, se echarían a perder.

Para hacer el aceite perfumado, se ponen a calentar las setas en una cazuela con mucho aceite (50 g de setas por cada litro de aceite), pero sin que llegue a hervir, porque entonces obtendríamos aceite con setas fritas. Mantendremos la mezcla durante dos horas para que el aceite coja el perfume del hongo o de la trufa.

Como se trata de un producto orgánico, si después no lo esterilizamos se estropeará, ya que tiene una caducidad limitada. Por eso recomiendo envasar el aceite en recipientes pequeños —que cada uno se consuma en quince días o tres semanas—, y esterilizarlos siguiendo cualquiera de los sistemas que he explicado antes. Así se conservarán más tiempo.



Setas, protagonistas



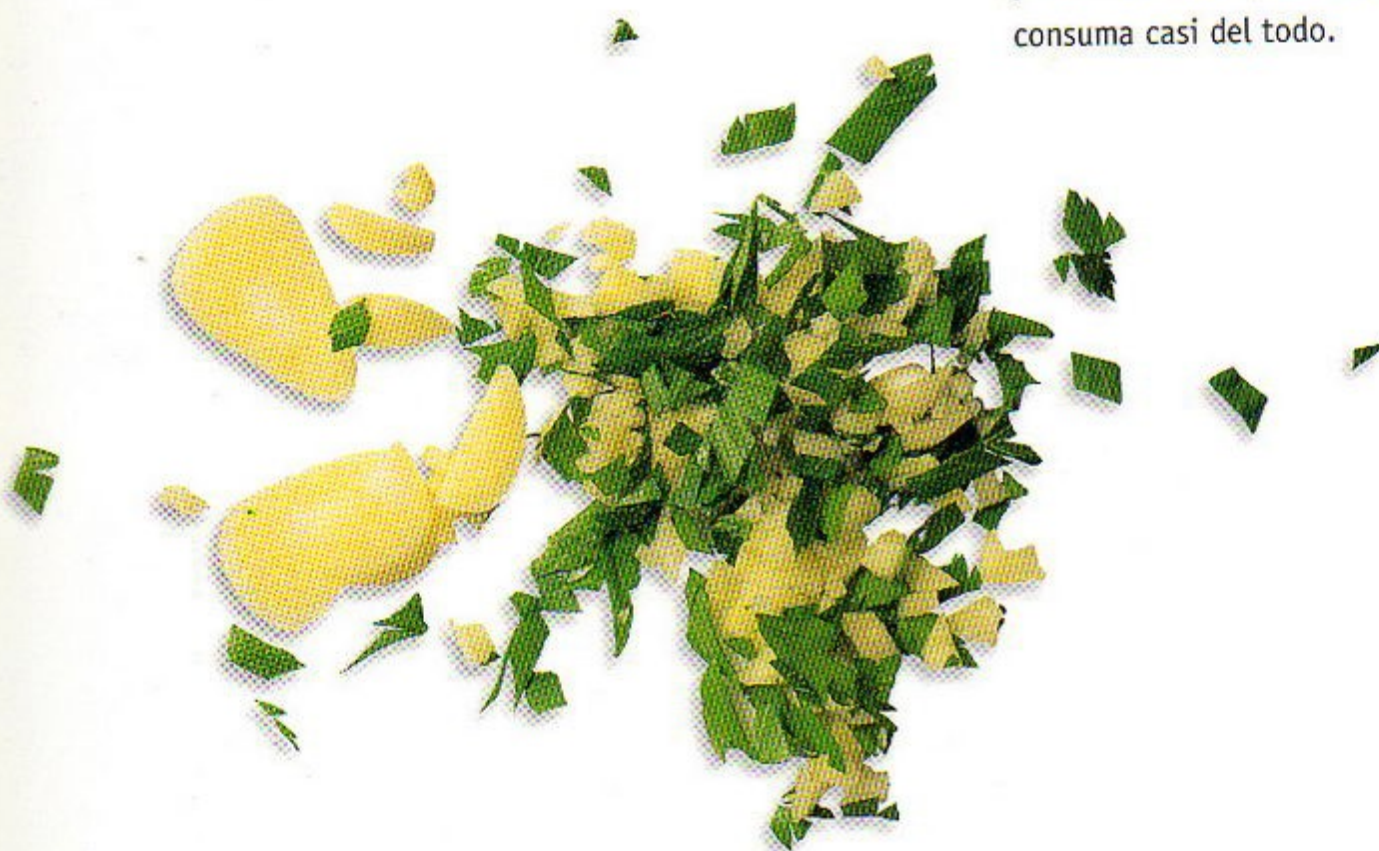
Setas al ajillo

Ingredientes:

- 150 g de setas
- 4 cucharadas de aceite
- 2 dientes de ajo

Preparación:

- En una cazuela de barro plana verter el aceite y agregar las setas limpias. Cuando se haya consumido la mitad del líquido, agregar el ajo bien picado y remover hasta que el jugo se consuma casi del todo.



Rebozuelos anaranjados a la provenzal

Ingredientes:

- 1 kg de rebozuelos anaranjados
- 25 g de jamón en lonchas
- 1 vaso pequeño de vino blanco
- 1 vaso pequeño de caldo de carne
- Hierbas de Provenza
- Miga de pan
- Zumo de limón

Preparación:

- Poner todos los ingredientes, excepto la miga de pan y el zumo de limón, en una cazuela de barro y dejarlos cocer a fuego lento. Cuando estén cocidos, sacar el jamón y las hierbas y añadir la miga de pan aliñada con aceite y zumo de limón.

Níscalos al vino de Rioja

Ingredientes:

- 700 g de níscalos
- 50 g de mantequilla
- 1/2 cebolla
- 1 vaso de vino tinto de Rioja
- 2 cucharadas de pulpa de tomate
- 5 bayas de enebro
- Harina
- Sal y pimienta

Preparación:

• Limpiar cuidadosamente las setas y cortarlas a rodajas. Fundir la mantequilla en una cacerola y, cuando esté espumosa, agregar la cebolla finamente picada; rehogarla lentamente y añadir las setas. Remover cuidadosamente y dejar que tomen sabor durante unos minutos. Espolvorear con un poco de harina, remover vigorosamente y bañar con el vino. Añadir la pulpa del tomate y las bayas de enebro machacadas. Salpimentar. Cocer a fuego medio y con el recipiente tapado durante unos minutos.

Setas de los caballeros agridulces

Ingredientes:

- 3/4 de kg de setas de los caballeros
- 1/4 de l de vinagre de hierbas
- 125 g de azúcar
- 2 guindillas rojas
- 10 granos de pimienta blanca
- 1 cucharada de granos de mostaza y sal

Preparación:

• Limpiar las setas a fondo. Trocear las más grandes. Ponerlas en agua salada hirviendo y dejarlas cocer por espacio de 8 minutos. Escurrirlas y meterlas en uno o dos tarros de vidrio. Poner a hervir el vinagre junto con el azúcar, el agua, las guindillas y las especias, y sazonar con sal. Dejarlo hervir hasta que se haya diluido el azúcar y verter esta mezcla en los tarros cubriendo las setas. Cerrar herméticamente. Después de 2 o 3 días ya se pueden consumir.

Oronjas con aceite de oliva

Ingredientes:

- 200 g de oronjas
- 2 cucharadas de vinagre de Jerez
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- Pimienta negra recién molida y sal

Preparación:

- Limpiar las setas, lavarlas ligeramente y secarlas. Cortarlas por la mitad. Poner a cocerlas en agua hirviendo, un poco salada, y dejarlas unos 10 o 12 minutos. Escurrirlas. Cortarlas en lonchas muy finas y colocarlas en una fuente plana. Rociarlas con aceite y vinagre y espolvorearlas con pimienta.

Hongos en conserva al estilo vasco-francés

Ingredientes:

- Hongos
- Aceite
- Sal

Preparación:

- Escoger hongos sanos y cerrados y cortarles los tallos. Quitarles el agua y después ponerlos en una sartén o en una olla con aceite, a fuego suave. Salar ligeramente. Escurrirlos y meterlos en vasijas de vidrio escaldados, sin apretarlos. Cerrarlas herméticamente y ponerlas al baño maría entre 40 y 45 minutos. Después se colocarán las vasijas en lugar fresco y seco. Cuando se quieran comer los hongos, se escurren tras sacarlos de la vasija, se calientan en una sartén y se sirven con un picadillo de ajo y perejil. Cuando se abra una vasija conviene consumir su contenido lo antes posible, antes de que se estropee.

En la fotografía, Rebozuelos rehogados. Receta en la página 43.



Níscalos abuñolados

Ingredientes para 2 personas:

- 1/2 kg de níscalos
- 180 g de harina
- 2 huevos
- 1/2 taza de leche
- Aceite para freír y sal

Preparación:

- Usar sólo sombreros limpios, salarlos y dejarlos reposar unos minutos. Formar una masa con 150 g de harina, los huevos, la leche y algo de sal. Calentar aceite abundante, enharinar los sombreros con la harina restante, pasar por la masa y freír por ambos lados en el aceite hirviendo hasta que estén bien dorados. Dejar que se escurran y servir con ensalada.

Setas de los caballeros en adobo

Ingredientes:

- 2 kg de setas de los caballeros
- 1 guindilla
- 3/4 de l de vinagre
- Una cucharada de pimentón choricero
- 2 ramas de tomillo y otras 2 de orégano
- 6 dientes de ajo
- 1 cucharada de sal gorda

Preparación:

- En un frasco grande poner la guindilla cortada en trozos, los ajos machacados, el aceite, el pimentón, la sal, el orégano y el tomillo. Ir colocando encima los hongos cortados en cuartos, agregar el vinagre y dejarlo reposar en la nevera durante una hora. Después, removerlo cada hora durante un día entero para que todos los trozos se adoben. Pasadas 24 horas, ya se puede consumir.



Setas de los caballeros con aceitunas

Ingredientes:

- 3/4 de kg de setas de los caballeros
- 5 dientes de ajo
- 200 g de aceitunas negras
- Unas ramitas frescas de tomillo
- Vinagre de vino
- 40 g de azúcar
- 10 granos de pimienta negra
- 1 cucharadita de sal

Preparación:

• Limpiar a fondo las setas y lavarlas. Trocear las que sean muy grandes. Dejarlas cocer en agua salada de 5 a 10 minutos. Escurrirlas bien en un colador. Partir los ajos por la mitad. Escurrir las aceitunas; colocar en un tarro de cristal las setas, los ajos y las aceitunas, y añadir también el tomillo y los granos de pimienta. Poner a hervir el vinagre con agua (en una proporción de 3 partes de vinagre por 1 de agua), el azúcar y la sal, y dejar que hierva hasta que se haya diluido el azúcar. Sin dejar enfriar verter en el tarro sobre las setas y cerrar rápidamente. Conservar en una bodega o en un sitio fresco de 2 a 3 meses.

Parasoles al estilo de Santa Coloma

Ingredientes:

- 8 sombreros de parasoles
- 1 cebolla pequeña
- 100 g de almendras tostadas
- 4 rebanadas pequeñas de pan tostado
- Vino rancio
- Caldo vegetal

Preparación:

• En una cazuela pequeña con un poco de aceite, sofreír poco a poco la cebolla finamente rallada hasta que quede como una mermelada. Añadir entonces las almendras y el pan reducidos a pasta en el mortero, y el caldo, y hacerlo hervir hasta que se convierta en una salsa espesa y bien cocida que hay que reservar caliente. Sofreír las setas cortadas a trozos en una sartén con aceite y manteca de cerdo. Añadir un poco de vino rancio y cocerlas a fuego lento. Cuando estén hechas, verter la salsa por encima y servir.

Setas de los caballeros con aceitunas

Ingredientes:

- 3/4 de kg de setas de los caballeros
- 5 dientes de ajo
- 200 g de aceitunas negras
- Unas ramitas frescas de tomillo
- Vinagre de vino
- 40 g de azúcar
- 10 granos de pimienta negra
- 1 cucharadita de sal

Preparación:

• Limpiar a fondo las setas y lavarlas. Trocear las que sean muy grandes. Dejarlas cocer en agua salada de 5 a 10 minutos. Escurrirlas bien en un colador. Partir los ajos por la mitad. Escurrir las aceitunas; colocar en un tarro de cristal las setas, los ajos y las aceitunas, y añadir también el tomillo y los granos de pimienta. Poner a hervir el vinagre con agua (en una proporción de 3 partes de vinagre por 1 de agua), el azúcar y la sal, y dejar que hierva hasta que se haya diluido el azúcar. Sin dejar enfriar verter en el tarro sobre las setas y cerrar rápidamente. Conservar en una bodega o en un sitio fresco de 2 a 3 meses.

Parasoles al estilo de Santa Coloma

Ingredientes:

- 8 sombreros de parasoles
- 1 cebolla pequeña
- 100 g de almendras tostadas
- 4 rebanadas pequeñas de pan tostado
- Vino rancio
- Caldo vegetal

Preparación:

• En una cazuela pequeña con un poco de aceite, sofreír poco a poco la cebolla finamente rallada hasta que quede como una mermelada. Añadir entonces las almendras y el pan reducidos a pasta en el mortero, y el caldo, y hacerlo hervir hasta que se convierta en una salsa espesa y bien cocida que hay que reservar caliente. Sofreír las setas cortadas a trozos en una sartén con aceite y manteca de cerdo. Añadir un poco de vino rancio y cocerlas a fuego lento. Cuando estén hechas, verter la salsa por encima y servir las.

Canapés con pasta de hongos

Ingredientes:

- 1 kg de cabezas de hongos
- 1/4 de kg de mantequilla
- 400 g de grasa de ternera
- 1 cucharada de pimienta verde
- 1 vaso de coñac
- 1 copa de jerez seco
- 4 yemas de huevo
- Pan de centeno cortado para canapés
- Sal

Preparación:

• Limpiar, pelar y cortar en trozos las cabezas de los hongos. En un puchero u olla de barro poner la mantequilla con la grasa cortada en trozos. Agregar los hongos, el coñac, el jerez y la pimienta. Poner a fuego muy suave durante 3 horas. Cuando se vea sólo grasa y hongos dejarlo enfriar hasta que tome la temperatura ambiente. Después, pasarlo por la batidora, agregar las yemas de huevo, salar y ligarlo hasta que se enfríe y quede todo unido. Reservar en el frigorífico para hacer los canapés, con pan de centeno.

Pastel de setas

Ingredientes:

- 1 kg de setas
- 1 cebolla grande
- 1 1/2 de botella de crema de leche
- 4 o 5 huevos, según el molde que se utilice
- Sal, pimienta y nuez moscada

Preparación:

• Cocer las setas y picarlas, no muy finas. Hacer un sofrito de cebolla y picarlo también. Mezclarlo todo. En un recipiente, poner la crema de leche, los huevos, la sal, la pimienta y la nuez moscada y batirlo. Luego añadir el picado de cebolla y setas, y separar una parte de la pasta resultante. Untar un molde de *plum cake* con mantequilla, poner la mezcla y cocerlo al baño maría durante unos 45 minutos al horno, a 180°C. Hacer una salsa pasando por el túrmix la pasta guardada y media botella de crema de leche. El pastel se sirve frío y con la salsa caliente.



En la fotografía, Canapés con pasta de hongos. Receta en esta página.



Pies azules a la sidra

Ingredientes:

- 1 kg de pies azules
- 1/2 cebolla
- 100 g de mantequilla
- 1 cucharada de harina y otra de pimentón
- 200 g de pimientos choriceros
- 1 cl de aceite
- 1/2 l de sidra
- Sal

Preparación:

- Poner las setas en un cazo a rehogar con la mantequilla y el aceite durante 5 minutos. Con una espumadera retirarla a una cazuela de barro y en la grasa que queda poner a rehogar la cebolla picada y los pimientos cortados en tiras. Agregar la harina, el pimentón y la sidra, sazonar y cocer durante 10 minutos. Después pasar por el pasapurés. Acto seguido, agregar las setas y cocerlas a fuego lento durante 10 minutos más procurando retirar la espuma. Servir en la misma cazuela.

Hongos al natural

Ingredientes para 2 personas:

- 400 g de hongos
- 2 dientes de ajo
- Unas gotas de zumo de limón
- 6 cucharadas de aceite
- Sal

Preparación:

- Limpiar los sombreros, lavarlos y secarlos con cuidado. Cortar los sombreros grandes por la mitad. Pelar el ajo y prensarlo. Con el jugo de los ajos, rociar la parte inferior de las setas. Calentar bien el aceite y freír los sombreros por ambos lados entre 2 y 3 minutos. Colocar en una fuente, salar y rociar con unas gotas de limón. Servir con huevos revueltos con cebollino, y con pan.

Parasoles en salsa de salvia

Ingredientes:

- 1/2 kg de parasoles
- 1 diente de ajo
- 5 escalonias
- 50 g de mantequilla
- 1 taza de caldo de carne
- 2 cucharadas de harina
- 5 hojitas de salvia
- 75 g de crema de leche fresca
- Pimienta negra molida y sal

Preparación:

- Limpiar las setas y cortarlas en rodajas muy finas. Picar finamente las escalonias y el ajo. Calentar la mantequilla y freír en ella las cebollas y el ajo antes de añadir las setas. Dejarlas hasta que se consuma el líquido que sueltan. Espolvorear la mezcla con harina dejando que se tueste ligeramente. Verter el caldo poco a poco y dejar cocer unos minutos. Añadir la salvia picada y la crema de leche. Dejar hervir y salpimentar. Se sirve con arroz blanco y ensalada de pimientos en tiras y tomates.

Rebozuelos rehogados

Ingredientes:

- 400 g de rebozuelos
- 1 cebolla
- 1 cucharada de harina
- 2 cucharadas de caldo de carne
- 2 cucharadas de perejil picado
- 1 cucharada de mantequilla
- Sal y pimienta negra recién molida

Preparación:

- Limpiar las setas y cortarlas en trozos. Picar la cebolla y glasearla con la mantequilla previamente calentada. Añadir las setas y dejarlas rehogar 8 minutos hasta que se doren. Agregar el caldo de carne, salpimentar y dejar que se cuezan durante 10 minutos más. Servirlas con perejil picado.



Rúsculas con tomates al tomillo

Ingredientes para 2 personas:

- 1/2 kg de rúsculas
- 3 escalonias
- 2 dientes de ajo
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 2 tomates carnosos
- Unas gotas de zumo de limón
- Unas ramitas de romero fresco
- Tomillo fresco
- Pimienta negra molida y sal

Preparación:

• Limpiar las setas, lavarlas y cortarlas en rodajas no muy finas. Picar las escalonias y el ajo, añadir las setas y dejar freír hasta que se evapore el líquido que sueltan. Escaldar los tomates, pelarlos y cortarlos en dados. Añadirlos a las setas y dejar que se cuezan unos 5 o 6 minutos. Sazonar con el zumo de limón, el romero y el tomillo y salpimentar.

Marinada de setas de cardo

Ingredientes:

- 1 kg de setas de cardo pequeñas
- 3 dl de aceite
- 2 dl de vinagre
- 2 dl de vino blanco
- 6 dientes de ajo
- 1 rama de tomillo
- 4 hojas de laurel
- Orégano
- 2 cucharadas de perejil picado
- 2 ramas de té de roca
- Unos granos de pimienta
- Sal

Preparación:

• En una sartén poner 1 dl de aceite con 2 dientes de ajo picados. Cuando se empiecen a dorar agregar las setas bien limpias, sazonar con sal y pimienta molida y rehogar hasta que pierdan toda la humedad. En un cazo aparte poner a cocer el vinagre, el vino, el tomillo, el aceite, 4 dientes de ajo machacados, el perejil, el té de roca, el laurel y el orégano por espacio de 10 minutos. Después, pasarlo por el colador, agregarlo a las setas y, cuando empiece a hervir, ponerlo en un bol de vidrio, dejarlo reposar durante 4 días en el frigorífico y después servir frío con toda la salsa.

En la fotografía,

Angulas de monte.

Receta en la página 47.



Champiñones al ajo

Ingredientes:

- 700 g de champiñones cortados en cuatro
- 2 dientes de ajo machacados
- 30 g de mantequilla
- 3 cucharadas de vino blanco
- 8 rebanadas de pan de 1,5 cm de grosor
- 1/4 de cucharadita de tomillo
- 1/4 de cucharadita de salvia
- 3/4 de cucharadita de perejil picado
- Sal y pimienta

Preparación:

- En un recipiente grande poner la mantequilla a derretir durante 1 minuto. Añadirle el ajo y cocer durante 2 minutos. Luego agregar las hierbas, el vino, la sal, la pimienta y los champiñones. Ponerlo todo en un plato hondo e introducirlo durante 3 minutos en el microondas. Adornar con cebollino picado y servir sobre las rebanadas de pan.

Hongos a la mantequilla de hierbas

Ingredientes para 2 personas:

- 1/2 kg de hongos
- 2 cucharadas de aceite
- 2 puñados de hierbas frescas
- 60 g de mantequilla
- Pimienta negra recién molida y sal

Preparación:

- Limpiar los hongos, quitarles los pies, eliminar los tubos de los sombreros, lavarlos y secarlos con papel de cocina. Calentar el aceite y freír los sombreros 10 minutos por cada lado. Lavar las hierbas, picarlas y mezclarlas con la mantequilla. Una vez fritas las setas, salpimentarlas al gusto. Servirlas en una fuente precalentada con una nuez de mantequilla de hierbas sobre cada sombrero.

Angulas de monte

Ingredientes para 1 persona:

- 100 g de rebozuelos anaranjados
- Aceite
- Ajo y perejil
- Guindilla al gusto

Preparación:

- Poner al fuego una cazuela de barro con aceite, ajo, perejil y guindillas al gusto. Dejar que se dore todo bien y a continuación agregar las setas. Mantenerlo 15 o 20 minutos al fuego y servir las hirviendo como las angulas.

Rúsulas con hinojo gratinado

Ingredientes para 2 personas:

- 1/2 kg de rúsulas
- 2 cucharadas de aceite
- 2 bulbos de hinojo
- 50 g de mantequilla
- 1 cucharada de harina
- 1 taza de caldo de verduras
- 1 taza de leche
- Nuez moscada
- 1 yema de huevo
- 50 g de queso parmesano rallado
- Pimienta blanca recién molida y sal

Preparación:

- Limpiar las setas, retirar los pies, lavar los sombreros, dejarlos escurrir y secarlos con un paño. Calentar el aceite, colocar los sombreros con las láminas hacia arriba y freír un poco. Darles la vuelta y dejar freír otros 5 minutos. Salpimentar. Calentar el horno a 220°C. Limpiar el hinojo, lavarlo y cortarlo en rodajas. Cocerlo durante 5 minutos. Luego escurrirlo en un colador, reservando el caldo donde se coció. Calentar 40 g de mantequilla, añadir la harina y dejar que se tueste un poco. Verter poco a poco el caldo de cocer el hinojo y la leche y sazonar con nuez moscada. Dejar hervir. Luego retirarlo y añadirle la yema de huevo disuelta en un poco de agua. Untar con la mantequilla restante una fuente refractaria. Colocar en capas las rúsulas y cubrir con el hinojo. Rociar con la salsa y espolvorear con el queso parmesano rallado. Colocar en el horno por espacio de 20 minutos.



Níscalos a la plancha

Ingredientes:

- 1 kg de níscalos
- 8 dientes de ajo
- 2 cucharadas de perejil picado
- 1 dl de aceite
- 1 dl de vinagre
- El zumo de dos limones
- Guindilla (opcional)

Preparación:

• Después de limpiar bien los níscalos, colocarlos boca abajo en la plancha de la cocina o en una sartén. Cuando empiecen a dorarse los bordes, darles la vuelta y sazonarlos.

En un cazo, freír el aceite con los ajos y el perejil picado.

Si gusta el picante, agregar una punta de guindilla.

Cuando los níscalos estén dorados, agregar el sofrito junto con el zumo de los dos limones y cocer hasta que estén asados.

Parasoles a la vienesa

Ingredientes para 2 personas:

- 1/2 kg de parasoles
- 100 g de harina
- 2 huevos
- 100 g de pan rallado
- Aceite abundante para freír
- Sal

Preparación:

• Desprender los sombreros, retorciéndolos del tallo, y limpiarlos bien con un paño. Sazonarlos con sal y dejarlos reposar durante unos minutos. Enharinar las setas y pasarlas por huevo batido y pan rallado, presionando bien el empanado. Freír en abundante aceite hasta que se doren y dejar escurrir sobre una rejilla. Servir bien calientes.





Restaurante Talaia Mar

Carpaccio de hongos con pasta fresca y jabugo

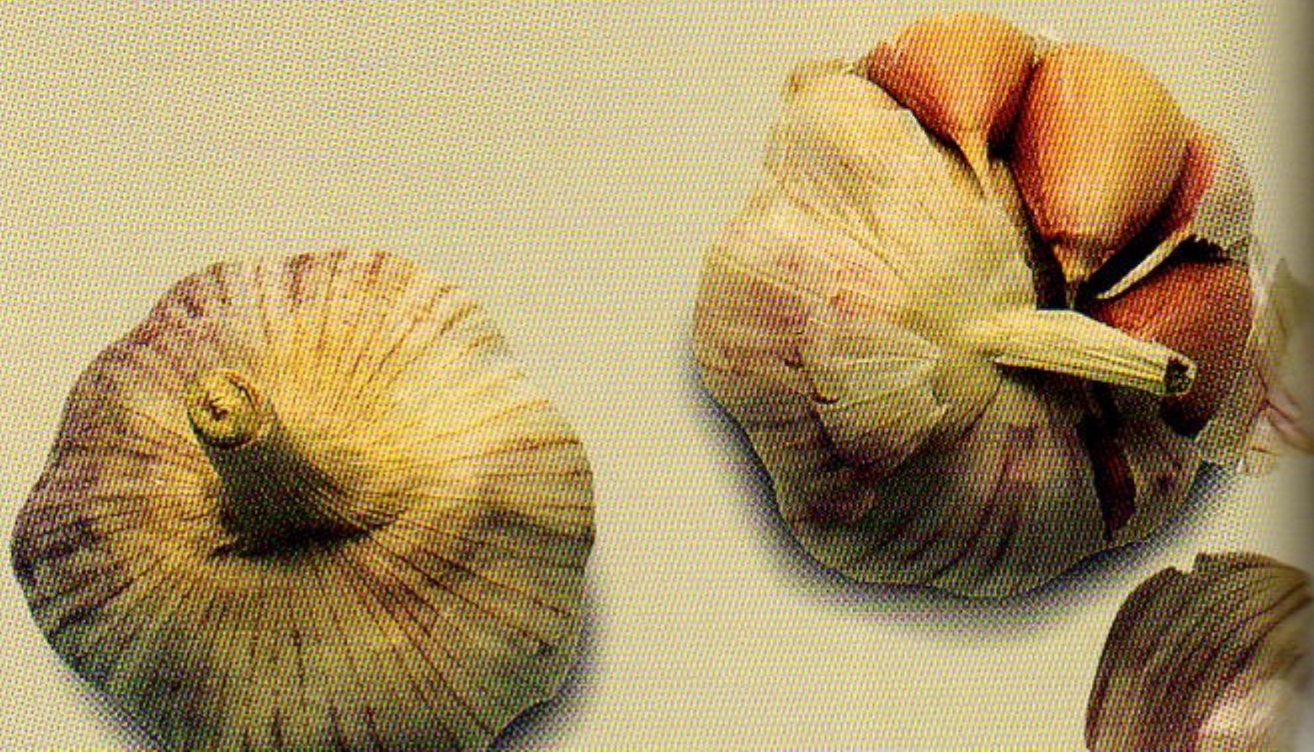
Ingredientes para 1 persona:

- 100 g de hongos extra
- 50 g de piñones
- 50 g de pasta fresca
- 200 g de aceite de girasol
- Perifollo
- 15 g de jabugo
- 10 cl vinagre de Módena
- 10 g de ajos

Preparación:

• Para el *carpaccio* de hongos: pelar los hongos de la parte del tronco. Escaldarlos, dejarlos escurrir y confitarlos con aceite perfumado de ajos. Dejarlos hervir de 3 a 5 minutos. Conservarlos en este aceite durante 24 horas. Escurrirlos y congelarlos, y luego cortarlos con la máquina de fiambres.

Para la vinagreta: mezclar piñones tostados al horno con perifollo picado, sal y pimienta, y rectificar con el vinagre. Hervir la pasta hasta que esté *al dente*, aliñarla con la vinagreta de piñones y cortar tres virutas de jamón. Aliñar el *carpaccio* con la vinagreta, poner el *bouquet* de pasta en el medio y las virutas alrededor. Decorar el plato con perifollo.



Restaurante Tramonti 1980

Higróforos a las finas hierbas

Ingredientes:

- 1 kg de higróforos
- Mantequilla
- Finas hierbas
- Perejil
- Sal y pimienta

Preparación:

- Después de lavar las setas, cortarlas en láminas más o menos grandes, sazonar con sal y pimienta y saltearlas en una sartén a fuego vivo con mantequilla. Completar con finas hierbas y un poco de perejil triturado. Servirlo en una fuente.

Restaurante Chiringuito

Carpaccio de champiñones con virutas de parmesano

Ingredientes para 1 persona:

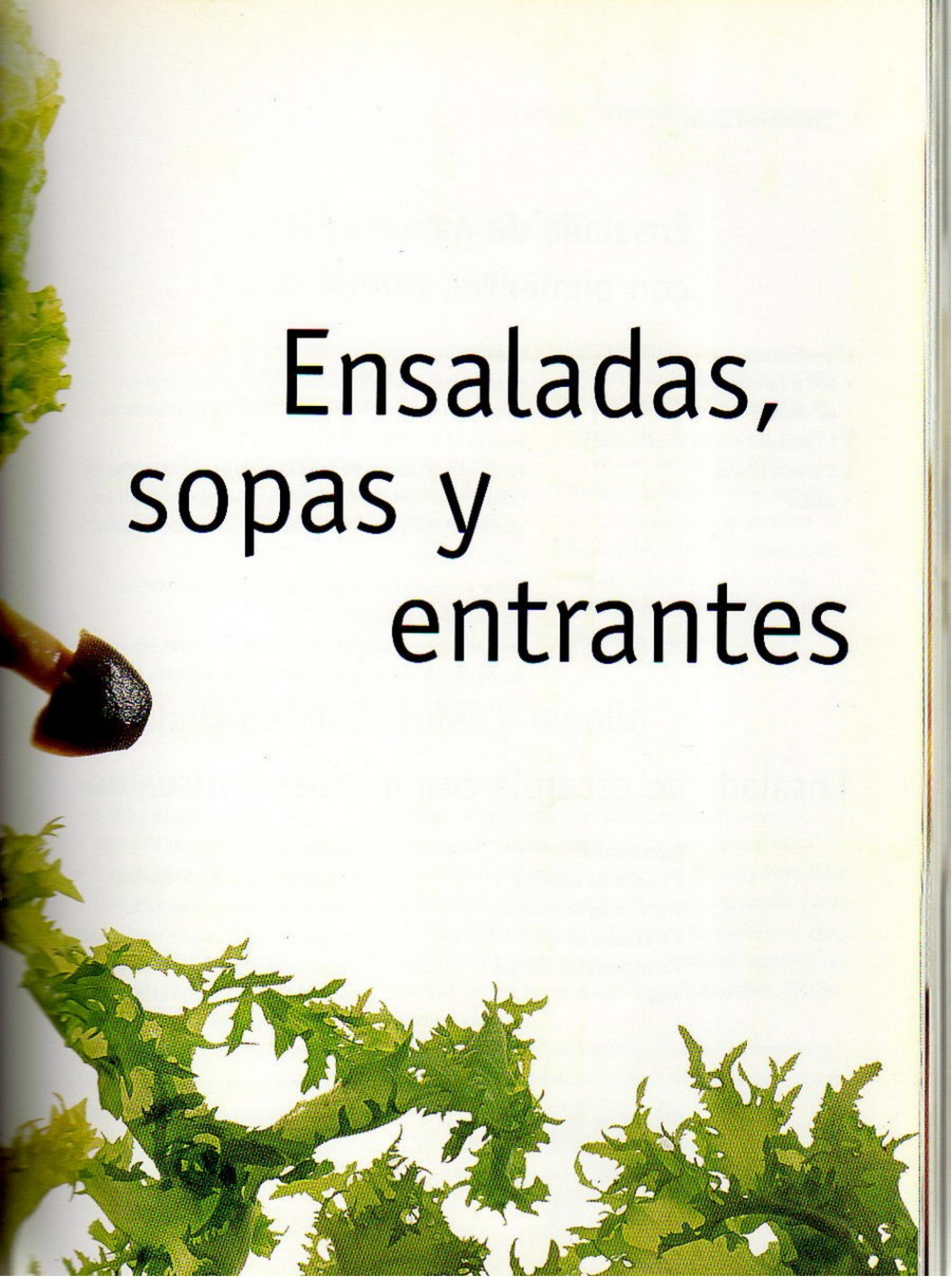
- 1 champiñón grande
o 2 medianos
- 50 g de queso parmesano
- Zumo de limón
- Salsa vinagreta (aceite, vinagre, sal y mostaza)
- Pimienta negra

Preparación:

- Cortar los champiñones, ya limpios, en láminas muy finas, y cubrir el fondo del plato. Exprimir el jugo de limón sobre ellas. Cubrirlo todo con la salsa vinagreta. Moler unos granos de pimienta por encima. Para finalizar, esparcir las virutas de parmesano.



Ensaladas, sopas y entrantes



Ensalada de gamuzas con pimientos verdes

Ingredientes:

- 100 g de gamuzas en vinagre
- 12 pimientos verdes carnosos
- 6 dientes de ajo
- Aceite

Preparación:

• Freír a fuego lento los pimientos tan sólo para poder quitarles el pellejo y las pepitas. Cortarlos en tiras de un dedo de ancho.

Poner en una cazuela de barro un poco de aceite, cortar en rodajas 3 dientes de ajo y dorarlos ligeramente, añadir los pimientos y cocerlos todo a fuego lento. Después, dejarlo enfriar y escurrir.

Cortar en lonchas finas las setas y dejarlas macerar en aceite durante 2 horas.

Colocar en una ensaladera las tiras de pimientos, las setas y los dientes de ajo restantes, previamente dorados. Dejar unos minutos en la nevera y servir.

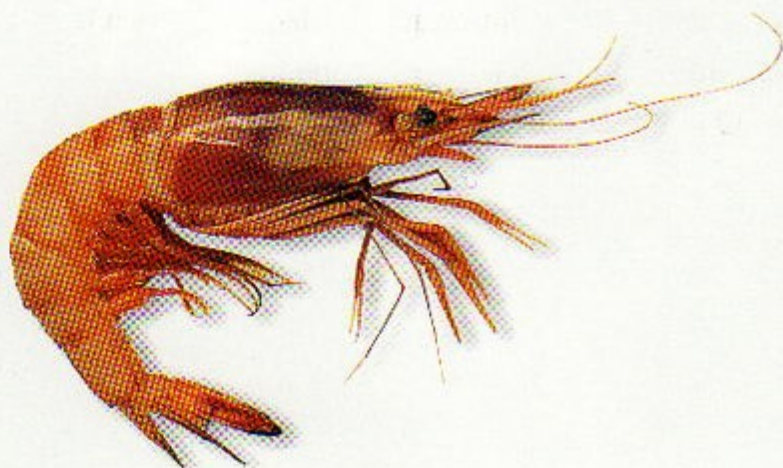
Ensalada de escarola con gambas y níscalos

Ingredientes:

- 1 escarola mediana
- 1/4 de kg de gambas
- 3 dientes de ajo
- 6 níscalos en vinagre
- Sal

Preparación:

• Coger el cogollo de la escarola, lavarlo y ponerlo en remojo. Cocer las gambas, dejarlas enfriar y pelarlas. Seguidamente, cortar los níscalos en lonchas finas, colocarlos en un cazo y cubrirlos de aceite. Mientras tanto, escurrir la escarola y ponerla en una ensaladera con las gambas, reservando una docena para adornar. Picar el ajo finamente y añadir los níscalos.



Ensalada de rúsculas con nueces y uvas

Ingredientes:

- 400 g de rúsculas
- 50 g de nueces
- 1/4 de kg de uvas
- 5 cucharadas de aceite de nuez
- 2 cucharadas de vinagre de Jerez
- Pimienta negra recién molida y sal

Preparación:

- Limpiar las setas, dejarlas escurrir bien, y a continuación cortarlas en rodajas finas. Poner en una fuente con las nueces partidas por la mitad. Lavar las uvas, quitarles el rabo, partirlas por la mitad y, después de quitar las semillas, añadirlas a la ensalada. Regarlo todo con aceite de nuez y vinagre de Jerez y sazonar con abundante pimienta.

Ensalada de pies azules y repollo

Ingredientes:

- 1/2 kg de pies azules
- 300 g de repollo
- 1 manzana ácida
- 1 cebolla
- Comino
- 5 cucharadas de vinagre
- 5 cucharadas de agua
- 1 cucharadita de azúcar
- 5 cucharadas de aceite de girasol
- Sal

Preparación:

- Limpiar las setas y cocerlas en agua un poco salada durante 25 minutos. Luego dejarlas escurrir bien en un colador. Lavar el repollo y cortarlo en tiras muy finas. Pelar la manzana y trocearla en 4 partes; retirar la semilla y partir en rodajas muy finas. Picar finamente la cebolla y los ajos. Poner en una fuente el repollo, las rodajas de manzana, la cebolla y el ajo así como las setas bien escurridas. Sazonar con sal y comino. Calentar el vinagre y el agua con el azúcar hasta que éste se haya diluido. Sin dejarlo enfriar, verterlo en la ensalada. Añadir el aceite y mezclarlo todo bien. Dejar reposar en el frigorífico.

Ensalada de espinacas con níscalos

Ingredientes:

- 1/2 kg de espinacas frescas
- 1/4 de kg de níscalos
- 1 cucharada de perejil picado
- 2 huevos
- 3 cucharadas de aceite
- 1 cucharada de vinagre de vino
- 30 g de mantequilla
- Sal y pimienta recién molida

Preparación:

• Separar los pies de los níscalos. Pasarlos por agua fría y escurrirlos. Fundir la mantequilla en una sartén y rehogar los pies durante 5 minutos. Despuntar, lavar y escurrir las espinacas. Cortar las hojas a tiras. Cocer los huevos 10 minutos en agua hirviendo. Pasarlos bajo el agua fría, pelarlos y cortarlos en rodajas. Verter el vinagre y el aceite en una ensaladera. Salpimentar. Mezclar bien. Distribuir las hojas de espinaca y añadir los níscalos y las rodajas de huevo duro. Espolvorear con el perejil picado. Reservar en el frigorífico hasta el momento de servir.

Ensalada de trufa y patata

Ingredientes:

- 1 trufa fresca y limpia de 100 g
- 100 g de hierba de canónigo
- 400 g de patatas
- Aceite de oliva virgen
- 1 dl de vinagre de vino
- Sal y pimienta

Preparación

• Cortar muy finamente la trufa. Cortar las patatas en rodajas de 5 cm y cocerlas en agua y sal. Escurrirlas. Limpiar la hierba de canónigo. Hacer la vinagreta con 2 dl de aceite y 1 dl de vinagre. Colocar 5 rodajas de patata en el centro del plato. Poner la trufa encima y, alrededor, las ramitas de hierba de canónigo. Aliñarlo todo con la vinagreta.

En la fotografía, Ensalada de escarola con gambas y níscalos. Receta en la página 54.



Ensalada templada de setas

Ingredientes:

- 200 g de setas frescas (níscalos, hongos, champiñones)
- 100 g de jamón de pato
- Juliana de escarola (o lechuga), endivias y hojas de diente de león
- 20 g de piñones
- 1 ajo, opcional
- Vinagre de cava
- 1/2 dl de aceite de oliva
- Pimienta negra recién molida y sal

Preparación:

• Limpiar, lavar y cortar finamente las setas. Separar la parte magra de la grasa del jamón de pato. Luego cortar la magra en finas láminas y la grasa en trocitos. Disponer la juliana de verduras en los platos y las setas por encima, y decorar con la parte magra del jamón. Calentar el aceite en una sartén y fundir en él la parte grasa del pato, hasta que quede como chicharrones. Añadir los piñones para darles color. Retirar la sartén del fuego y sazonar con sal, pimienta y una cucharadita de vinagre de cava por persona. Probar y cubrir las ensaladas con la salsa. Servir inmediatamente. Si se desea, se puede realzar el sabor frotando previamente los platos con el ajo.

Ensalada de setas con queso de cabrales

Ingredientes:

- 400 g de rebozuelos
- 100 g de queso de cabrales
- 1 rábano
- 3 cucharadas de nata líquida
- El zumo de un limón
- 3 cucharadas de coñac
- Sal y pimienta

Preparación:

• Cocer las setas cortadas en tiras en caldo de carne; una vez guisadas, escurrirlas y ponerlas en una ensaladera. Cortar el rábano en lonchitas muy finas y ponerlas en la ensaladera junto con el queso cortado en trocitos muy finos. Mezclar aparte el aceite, el zumo de limón, la nata, la sal, el coñac y la pimienta, y verter la salsa por encima de las setas y los demás ingredientes. Remover bien y servir.

Ensalada de gamuzas con endivias

Ingredientes:

- 2 endivias
- 60 g de queso de cabrales
- 1/4 de kg de gamuzas en vinagre
- 2 pimientos asados en tiras
- Aceite
- Sal y pimienta

Preparación:

- Limpiar bien las hojas de las endivias y colocarlas en una bandeja. Cortar las setas en tiras muy finas. Cortar el queso en taquitos finos y el pimiento asado en tiras. Espolvorear con una pizca de pimienta, poner a punto de sal y aliñar con aceite.

Ensalada de hongos al limón

Ingredientes:

- 12 hongos pequeños
- 4 alcachofas medianas o 2 endivias grandes
- 1 limón
- Aceite de oliva virgen
- Pimienta blanca y sal

Preparación:

- Para esta receta se necesitan setas pequeñas, frescas y duras al tacto. Cepillarlas bien y limpiarlas cuidadosamente con un trapo húmedo, para eliminar cualquier resto de tierra y polvo. Cortar la seta en láminas finas, procurando que el corte conserve intacta la silueta del hongo. Limpiar bien las alcachofas: dejar los corazones, desprovistos de las hojas duras y de la pelusilla del interior. Cortarlos también en finas láminas, que inmediatamente después se frotan con limón. De no disponer de alcachofas, se pueden sustituir por un par de endivias. Tanto la alcachofa como la endivia sirven para preparar un lecho sobre el cual se reparten las láminas de hongos, aliñadas con aceite, sal, pimienta blanca recién molida y unas gotas de zumo de limón.



Setas a la crema

Ingredientes:

- 400 g de gamuzas
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 40 g de mantequilla
- Pimienta blanca molida y sal

Para la bechamel:

- 2 cucharaditas de mantequilla
- 1 cucharada de harina
- 1/2 taza de leche
- 1 escalonia
- 1 clavo de especia
- Nuez moscada rallada
- 2 cucharadas de crema fresca
- 1 vasito de nata líquida
- Sal

Preparación:

• Limpiar las setas y cortarlas en rodajas muy finas. Picar la cebolla y el ajo y dejar glasear en la mantequilla. Añadir las setas y dejarlas freír hasta que se consuma el líquido que sueltan. Salpimentar.

Para la salsa bechamel, calentar en un cazo la mantequilla, añadir la harina y dejar que tome un poco de color. Verter la leche y remover hasta obtener una salsa fina. Pelar la escalonia y clavar en ella el clavo de especia. Añadir a la salsa y dejar cocer 30 minutos. Sazonar con sal y nuez moscada. Retirar la escalonia. Añadir a las setas la salsa bechamel y la nata, dejar hervir unos minutos y servir.

Sopa de negrillas

Ingredientes:

- 1/4 de kg de negrillas
- 200 g de pan cortado en rebanadas
- 1 l de agua o de caldo vegetal
- Una picada de avellanas tostadas, ajo, perejil y azafrán

Preparación:

• En una olla con aceite y manteca de cerdo a partes iguales, sofreír la cebolla cortada en tiras finas hasta que tome un color dorado oscuro, pero sin que se queme. Añadir las negrillas y cocerlo un rato. Agregar el pan, darle unas vueltas, verter el agua o el caldo y hervirlo durante media hora. Luego agregar la picada, disuelta con un poco de caldo o de vino rancio. Mantener 5 minutos más en el fuego y servir.

En la fotografía, Mousse de espárragos con carboneras. Receta en la página 75.



Sopa de apio con trompetas de la muerte

Ingredientes:

- 300 g de trompetas de la muerte
- 1 raíz de apio de 1/2 kg
- 2 zanahorias
- 30 g de mantequilla
- 5 ramitas de perejil
- 1 1/4 de l de caldo de carne
- 1 vaso de nata
- Sal y pimienta recién molida

Preparación:

- Limpiar las setas, desmenuzarlas, lavarlas y dejar que se escurran bien. Pelar el apio, cortarlo por la mitad y luego en rodajas. Calentar la mantequilla y rehogar en ella el apio y la zanahoria, salpimentar, añadir el perejil y por último el caldo, dejando que dé un hervor.

Pasar la sopa por el chino y hacerla puré con la batidora.

Poner de nuevo a hervir y añadir las setas. Dejar reposar otros 15 minutos. Añadir la nata y remover. Salpicar con el perejil.

Sopa de senderuelas

Ingredientes:

- 200 g de senderuelas
- 3 cebollas tiernas
- 3 dientes de ajo
- 150 g de manteca de cerdo
- 1 copa de vino de Jerez
- 3/4 de l de vino blanco
- 200 g de pechuga de pollo
- 400 g de pasta para hojaldre
- Orégano, perejil y unos granos de pimienta

Preparación:

- En un cazo poner a estofar la manteca con las cebollas picadas finamente, y los ajos picados. Cuando todo esté dorado, agregar la pechuga de pollo cortada también finamente, rehogarlo durante 5 minutos hasta que se dore y añadir las setas, la pimienta molida, el perejil picado y el orégano. Rehogarlo un par de minutos y agregar el vino de Jerez y el caldo. Sazonar y cocer a fuego lento durante 6 minutos. Dejar enfriar la sopa a temperatura ambiente, colocarla en 8 cuencos de barro refractario y cubrirlos con una lámina de pasta para hojaldre. Gratar y servir.



Sopa de oronjas

Ingredientes:

- 1/2 kg de cabezas de oronjas
- 4 escalonias
- 100 g de mantequilla
- Una ramita de estragón
- 18 rebanadas de pan de centeno tostadas
- 1 cucharada de queso manchego rallado
- 6 tazas de caldo de carne

Preparación:

- En una cazuela poner a fundir la mantequilla con las escalonias muy picadas. Cuando empiecen a dorarse agregar las setas cortadas en juliana, añadir el estragón y salar. Rehogarlo todo durante 5 minutos, añadir el caldo y cocer durante 5 minutos más. A continuación, en 6 cazuelitas de barro, colocar el pan tostado por encima y espolvorear el queso rallado por encima del pan. Gratinar en el horno. Servir en las mismas cazuelitas.

Sopa oriental de setas

Ingredientes:

- 8 chii-taques secos
- 300 ml de agua hirviendo
- 15 ml de aceite de cacahuete
- 50 g de escalonias picadas
- 2,5 ml de raíz de jengibre fresca y rallada
- 175 g de champiñones pequeños
- 100 g de zanahoria
- 7,5 g de alga arame
- 450 ml de caldo de verduras hirviendo
- 15-30 ml de salsa de soja
- 15 ml de jerez

Preparación:

- Poner las setas en una fuente mediana y veter el agua hirviendo por encima. Tapar y poner en el microondas a la potencia máxima durante 2 minutos. Dejar en remojo durante 10-15 minutos, luego cortar las setas en rodajas y reservar el agua. Poner el aceite en una fuente mediana e introducirlas en el microondas a la potencia máxima durante 1 minuto. Añadir las escalonias y la raíz de jengibre rallada, remover bien, y cocer otra vez durante 2 minutos. Agregar los champiñones pequeños y las zanahorias. Tapar y cocer de nuevo durante 2 minutos. Añadir el alga, el caldo y el agua de las setas, la salsa de soja y el jerez. Volver a tapar y meter en el microondas durante 3 o 4 minutos. Dejar reposar durante 5 minutos, luego condimentar al gusto y servir.

Crema fría de calabacines con hongos

Ingredientes:

- 1 cebolla
- 1 manojo de puerros
- 3 calabacines
- 1 l de leche
- 1 l de caldo blanco
- 1/2 l de nata
- 100 g de mantequilla
- 1/2 kg de hongos
- Sal y pimienta

Preparación:

- En una cazuela con la mantequilla, brasear la cebolla y el puerro. Agregar los hongos cortados en trozos, los calabacines bien lavados y pelados y rehogarlo todo. Verter el caldo blanco y la leche. Dejar cocer un rato, sazonar y pasar por la batidora. Servirlo todo muy frío.

Sopa de crema de hongos

Ingredientes:

- 300 g de hongos
- 1 cebolla
- 50 g de mantequilla
- 3/4 de l de caldo de carne o verduras
- 2 tazas de leche
- 2 yemas de huevo
- 1 cucharada de crema de leche
- Nuez moscada rallada y sal
- 2 cucharadas de perejil picado
- Sal

Preparación:

- Limpiar los pies, lavarlos y cortarlos en trozos o picarlos. Lavar los sombreros y cortarlos en rodajas. Picar la cebolla. Calentar la mantequilla y glasear la cebolla. Añadir los pies picados y dejar freír 10 minutos. Agregar el caldo y dejar cocer otros 3 minutos. Retirar la sopa del fuego, dejar enfriar un poco y pasarla por el colador chino. Volver a poner la sopa en una cazuela con la leche y los sombreros cortados en rodajas. Dejar cocer 10 minutos a fuego lento. Retirar la cazuela del fuego. Mezclar las yemas de huevo con la crema fresca y añadir a la sopa. Sazonar con la sal y la nuez moscada y espolvorear con el perejil picado.



En la fotografía, Sopa de senderuelas. Receta en la página 62.



Níscalos con piñones

Ingredientes:

- 1 kg de níscalos pequeños
- 200 g de piñones
- 3 escalonias
- 2 cucharadas de berros picados
- 1/2 vaso de vino blanco y unas gotas de Pernod
- 100 g de grasa de gallina
- 2 cucharadas de aceite
- 1/2 cucharada de pimentón
- 1 cucharada de pan rallado

Preparación:

• Después de limpiar las setas, dejarlas en abundante agua fría durante 1 hora. En una cazuela, poner a freír el aceite con la grasa de la gallina cortada en trozos pequeños. Cuando esté bien frito, agregar las escalonias finas. En cuanto se doren un poco, añadir los níscalos bien escurridos y los piñones ligeramente tostados y rehogarlo a fuego lento durante 5 minutos; añadir los berros, el pan rallado, el pimentón, el vino y las gotas de Pernod, salar y cocer a fuego lento durante 5 minutos más. Servir muy caliente y preferiblemente en cazuela de barro.

Níscalos rellenos

Ingredientes:

- 12 níscalos
- 1 dl de salsa de carne
- 100 g de mantequilla
- 200 g de negrillas
- 2 escalonias
- 1/2 cebolla
- 1 cucharada de pimienta
- 100 g de carne picada
- Un poco de salsa de tomate

Preparación:

• Asar los níscalos al horno durante 5 minutos untados con un poco de aceite y sal. Después, colocarlos en una fuente que aguante el calor del horno, con las láminas hacia arriba. En un cazo aparte, poner a estofar las escalonias, la media cebolla con la salsa de carne y la mantequilla. Cuando se empiece a dorar, agregar las negrillas picadas muy finamente, la pimienta molida, la carne y la salsa de tomate y sazonar. Cocerlo hasta que se reduzca toda la humedad y quede un puré espeso; entonces, con una cuchara, colocar el puré encima de los níscalos, espolvorearlos con perejil picado y gratinar en el horno a fuego fuerte durante 5 minutos más.



Rúsculas con sémola

Ingredientes:

- 1/2 kg de rúsculas
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 4 cucharadas de aceite
- Una pizca de comino
- 2 cucharadas de sémola
- 2 cucharadas de perejil picado
- Pimienta negra y sal

Preparación:

- Limpiar las setas y cortarlas en rodajas muy finas.

Picar la cebolla y el ajo. Calentar el aceite y freír las setas tras sazonarlas con sal, pimienta y comino.

Cuando se haya consumido casi todo el líquido, añadir la sémola y, sin dejar de remover, dejar que hierva 10 minutos.

Finalmente, añadir el perejil picado.

Croquetas de setas

Ingredientes:

- 1 kg de negrillas
- 1 l de leche
- 1/4 de kg de harina
- 2 ramas de estragón
- 6 escalonias
- 100 g de mantequilla
- 4 huevos
- Pan rallado
- 25 g de queso rallado

Preparación:

- En un cazo poner a estofar durante 3 minutos la mantequilla con las escalonias cortadas muy finamente. Agregar las setas cortadas en trozos muy pequeños y rehogar hasta que pierdan toda la humedad. Entonces añadir el estragón molido, 200 g de harina y la leche hirviendo; salar y removerlo todo con una espátula de madera durante 2 minutos. Después volcarlo en una placa y dejarlo enfriar 3 horas en el frigorífico. Con dos cucharas formar las croquetas, pasarlas por la harina restante, el huevo batido, el pan rallado y el queso. Freír en aceite abundante.

Kokotxas de campo al txokata

Ingredientes:

- 1/2 kg de gamuzas
- 1 cebolla grande
- 1 vaso de aceite
- 2 huevos cocidos
- 3 cucharadas de harina
- 3 dientes de ajo
- 8 ramas de perejil
- 12 almejas
- 1 vasito de vino blanco
- 1 lata de espárragos

Preparación:

• Limpiar las setas y quitarles los pies. Poner una sartén al fuego con aceite y la cebolla bien picada y sofreírla. Incorporar las setas enteras y dejarlas 25 minutos. Transcurrido este tiempo, sacar las setas con cuidado y colocarlas en una cazuela de barro. A continuación, preparar la salsa verde en una sartén con aceite, ajo y perejil, y con la harina y el vino blanco. Cuando esté hecha, verterla sobre las setas, añadir las almejas y los espárragos, cocer a fuego lento unos 5 minutos y servir caliente.

Rebozados de pie azul al queso de cabrales

Ingredientes:

- 1 kg de pies azules
- 1/2 l de leche o nata líquida
- 50 g de queso de cabrales
- 1 lechuga tierna
- 2 dientes de ajo
- Pimienta negra, sal y aceite

Preparación:

• Untar la sartén ligeramente con aceite, picar las setas como para revuelto y guisarlas hasta que se evapore el agua. En otra sartén con aceite, picar finamente el ajo, dorarlo ligeramente el ajo muy picado y añadir las setas. Verter la leche y la nata y dejarlo cocer. Añadir el queso y la pimienta y bajar el fuego. Cuando el conjunto se reduzca a una crema se deja enfriar. En un puchero mediano escaldar las hojas de lechuga. Hacer unos paquetitos con el relleno, rebozarlos en harina y huevo batido y freírlos en abundante aceite. Ya se pueden servir.

En la fotografía, Rebozuelos fritos con cebolla y bacon. Receta en la página 75.



Pies azules a la berlinesa

Ingredientes para 2 personas:

- 1/4 de kg de pies azules
- 1 diente de ajo
- 5 cucharadas de aceite
- 1 pizca de comino
- 1/2 taza de caldo de carne
- 2 manzanas ácidas pequeñas
- 1 cebolla grande
- 50 g de mantequilla
- Pimienta blanca y sal

Preparación:

• Cortar los sombreros muy finamente. Picar también finamente el ajo. Blanquear las setas 5 minutos en agua salada y escurrir. Calentar el aceite y freír las setas. Añadir el ajo, sazonar con el comino y dejar que se cuezan durante 20 minutos. De vez en cuando, agregar caldo de carne. Pelar las manzanas, sacar las semillas y cortarlas en rodajas gruesas. Cortar las cebollas en aros no muy gruesos. En otra sartén, calentar la mantequilla y glasear los aros de cebolla. Añadir las manzanas y dejar cocer hasta que estén blandas pero sin que se rompan. Sazonar las setas con la sal y la pimienta, colocarlas en una fuente calentada previamente y adornarlas con las rodajas de manzana y los aros de cebolla.

Botones de pie azul al jerez

Ingredientes:

- 600 g de pie azul de 4 a 5 cm
- 1 vaso de jerez seco
- Sal y pimienta

Preparación:

• Limpiar bien las setas con un paño y ponerlas a cocer en una cazuela pequeña junto con el vino de Jerez, la sal y la pimienta hasta que se reduzca el caldo a la mitad. Retirarlas del fuego, taparlas con papel de aluminio y dejar reposar durante 24 horas. Se pueden comer frías o tras calentarlas ligeramente.

Pies azules a la griega

Ingredientes:

- 1 kg de pies azules
- 1 cebolla
- 200 cl de aceite
- 1 cucharada de perejil picado
- 1 cucharada de coriandro
- 4 tomates
- 1 vaso de vino blanco
- 2 zanahorias pequeñas
- 1 ramita de tomillo
- 4 hojas de laurel
- Unos granos de pimienta y sal

Preparación:

- En un cazo poner a estofar el aceite con la cebolla cortada, la zanahoria troceada fina, el tomillo, la semillas de coriandro, el laurel y la pimienta molida. Cuando empiece a dorarse agregar las setas bien limpias y los tomates pelados y cortados en trozos grandes; rehogarlo todo durante 5 minutos, agregar el vino y salar. Cocer durante 10 minutos más. Pasarlo a una fuente honda, espolvorear con el perejil picado, dejar reposar durante una hora y servir frío.



Setas en vinagre con aguacates

Ingredientes para 2 personas:

- 60 g de setas en conserva de vinagre
- 2 aguacates
- 100 g de gambas peladas
- Mahonesa al gusto
- 1 diente de ajo

Preparación:

- Dejar macerar las setas en vinagre de un día para otro, y después picarlas en trocitos. Abrir por la mitad los aguacates y quitarles el hueso. Introducir el picado de las setas en el hueco de éstos junto con un poco de aceite y el vinagre de la maceración. Cubrir las setas con la mahonesa y colocar las gambas encima. Freír bien picado el diente de ajo y echar por encima de las setas. Servir un poco frío y consumir mezclando la pulpa del aguacate con las setas y las gambas.

Boletos amarillos con costrada de queso

Ingredientes:

- 1/2 kg de boletos jóvenes
- 1 cebolla
- 50 g de mantequilla
- 1 vaso de nata
- 2 yemas de huevo
- 1 manojo de cebollino
- 80 g de queso parmesano rallado
- Pimienta blanca recién molida y sal

Preparación:

- Limpiar las setas, lavar ligeramente los sombreros y secarlos con cuidado. Cortarlos en rodajas. Picar la cebolla y los ajos. Calentar en una sartén 40 g de mantequilla y glasear en ella la cebolla. Añadir las setas y el ajo y dejar cocer hasta que se haya consumido el líquido que sueltan. Calentar el horno a 220°C. Con el resto de la mantequilla engrasar una fuente refractaria. Colocar allí las setas y salpimentar. Mezclar la nata con las yemas y añadir el cebollino. Verter esta mezcla sobre las setas y espolvorear el queso rallado. Meter en la segunda bandeja del horno y gratinar.

En la fotografía, Croquetas de setas. Receta en la página 67.



Setas a la italiana

Ingredientes:

- 1 kg de pies azules
- 6 anchoas
- 12 trozos de corteza de pan frito
- 100 g de mantequilla
- 4 dientes de ajo
- El zumo de 1 limón
- 1 taza de caldo
- 1 rama de menta
- 1 cucharada de perejil picado
- 1 dl de aceite
- Unos granos de pimienta y sal

Preparación:

• En una sartén freír con aceite las cortezas de pan, y después agregar la mantequilla y los ajos cortados. Cuando empiecen a dorarse, poner las anchoas cortadas por la mitad y las setas cortadas en trozos. Rehogarlo todo durante 5 minutos. Agregar la pimienta molida, la menta, el caldo y el perejil picado. Pasarlo todo a una cazuela y dejarlo durante 15 minutos tapado a fuego lento. Rectificar de sal y servir en una fuente con el pan alrededor.

Canapés de oronjas

Ingredientes:

- 300 g de oronjas
- El zumo de 1/2 limón
- 2 escalonias
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de manteca de cerdo
- 1 pizca de comino
- 4 rodajas de pan integral
- 4 rodajas de queso emmental
- Pimienta negra recién molida y sal

Preparación:

• Limpiar las setas, lavarlas bajo el grifo, cortarlas en rodajas y rociarlas con el zumo de limón. Calentar el horno a 220°C. Picar finamente el ajo y la cebolla. Calentar la manteca y freír ligeramente en ella la cebolla y el ajo. Añadir las setas y espolvorear con comino. Freír 10 minutos. Tostar el pan. Salpimentar las setas y repartirlas sobre las tostadas. Luego poner una loncha de queso emmental. Colocar las tostadas en la bandeja de horno recubierta con papel de aluminio. Ponerlas en la parte superior del horno y dejarlas cocer hasta que el queso empiece a derretirse.



Rebozuelos fritos con cebolla y bacon

Ingredientes:

- 1/2 kg de rebozuelos
- 60 g de bacon
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- Pimienta negra molida y sal

Preparación:

- Limpiar bien las setas, cortar el bacon en dados y picar el ajo y la cebolla. Freír el bacon, añadir la cebolla y el ajo y dejar que se glaseen. Colocar los rebozuelos en la sartén y cocer hasta que se consuma el líquido de las setas.
- Salpimentar y servirlos bien calientes.

Mousse de espárragos con carboneras

Ingredientes:

- 1 1/2 de lata de espárragos
- 10 huevos
- 1/2 l de nata líquida
- 1/2 kg de carboneras
- 1 cebolla pequeña
- Sal, pimienta y nuez moscada

Preparación:

- Escurrir los espárragos, batir los huevos, guisar las setas con la cebolla bien fina y triturarlo todo con la nata. Sazonarlo. Engrasar el molde, enmoldar y cocer al baño maría. Sabremos que está hecho si al introducir una aguja, ésta sale limpia.

Mousse de níscalos y aringorris

Ingredientes:

- 1 kg de níscalos
- 2 piezas de cabracho de 1 kg
- 1 1/2 de cucharadas de maicena
- 3 huevos
- 1/2 l de nata líquida
- Sal, pimienta y nuez moscada

Preparación:

- Hervir un poco el pescado con un caldo corto y limpiarlo de pieles y espinas. Batir los huevos, añadir la maicena, las setas trituradas y el pescado, la salsa y la nata. Rectificar de sal. Untar con mantequilla los moldes de la fuente refractaria, llenarlos con esta preparación y cocer al horno unos 45 minutos. Una vez frío, desmoldar y cortar en el momento de servir la ración. Acompañar con salsa mahonesa y un picadito de setas en vinagre.



Restaurante Maricel

Sopa de rebozuelos

Ingredientes:

- 2 kg de rebozuelos
- 8 l de agua
- 2 escalonias
- 2 dientes de ajo
- 12 g de sal
- 2 ramitas de tomillo

Preparación de la sopa:

• En una cazuela poner un chorrito de aceite y saltear todos los ingredientes. Añadir el agua y dejar hervir durante 4 horas a fuego lento. Cuando esté, pasarlo por un colador, separando los rebozuelos, que los usaremos para hacer la *mousse*.

Para hacer la *mousse*, poner los rebozuelos en la batidora y triturarlos hasta conseguir una textura de *mousse*, y guardarla en la nevera.

En un plato sopero grande poner una *quenell* de *mousse* rodeada de sal Maldon y de tomillo en flor y servir la sopa en una tetera bien caliente.

Restaurante 7 Portes

Crema fría de hongos

Ingredientes:

- 300 g de hongos
- 1/2 kg de patatas cortadas a trozos
- 5 cebollas medianas
- 50 g de mantequilla
- 1 dl de aceite
- 1,5 l de caldo de carne
- 2,5 dl de nata líquida
- Pimienta molida y sal

Preparación:

• Rehogar en la mantequilla y el aceite la cebolla. Una vez rehogada añadir las setas y las patatas. Verter el caldo y dejar cocer hasta que esté todo blando para poderlo triturar con un pasapurés. Seguidamente agregar nata líquida, sal y pimienta.

Servir bien fría.

Restaurante del Círculo Equestre

Tejas de queso de cabra con setas salteadas al aceite de albahaca

Ingredientes:

- 18 láminas muy finas de queso de cabra
- 1/2 kg de setas mezcladas
- 1 escalonia
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

Para el aceite de albahaca:

- 1,5 dl de aceite de oliva extravirgen
- 2 dientes de ajo
- 10 hojas de albahaca
- 10 g de piñones

Preparación:

- Triturar todos los ingredientes del aceite de albahaca en una batidora, con un cubito de hielo para que no pierda el color verde.

Poner las láminas de queso de cabra en una placa de horno antiadherente, e introducirla en el horno a 200°C durante 10 minutos.

Dejar enfriar y reservar.

Saltear las setas con un poco de aceite de oliva, añadir la escalonia picada y salar en el último momento.

Montar el plato en forma de milhojas, intercalando las tejas de queso y las setas. Aliñarlo con el aceite de albahaca.



Pere Sans

Hatillos de setas y *foie* a la crema de Chablis

Ingredientes:

- Hojas grandes de col
- Puerros
- Cebollas
- Setas variadas (rebozuelos, hongos, colmenillas u otras)
- Vino de Chablis
- Crema de leche
- *Foie*

Preparación:

• Cocer las hojas grandes de col durante unos minutos hasta dejarlas *al dente*. Sofreír los puerros y la cebolla en mantequilla hasta que sean transparentes. Añadir las setas troceadas. Darle vueltas y regar generosamente con el vino de Chablis. Dejarlo hervir un rato antes de añadir una buena dosis de crema de leche. Cocer unos minutos para espesar la salsa y ligarla bien.

Escurrir bien las setas de su salsa y reservarla. Montar los hatillos con las setas y un trozo de terrina de *foie*, envolverlos mediante el sistema tradicional y colocarlos en una cazuela de barro cocido. Regar con la salsa reservada y dejar que llegue al punto de ebullición antes de servir. Acompañarlo con el mismo Chablis.



Restaurante Neichel

Ensalada de gambas del Mediterráneo y *barrejada* de setas con vinagreta de trufas

Ingredientes:

- Ensaladas variadas del mercado (*maché*, rúcula, hoja de roble, lechuga francesa)
- 20 gambas grandes del Mediterráneo
- 800 g de mezcla de setas silvestres según el mercado (preferiblemente las más duras: hongo, rebozuelo pequeño, trompetas o mini níscalos)
- Escalonias
- 20 piezas de judías verdes extra finas y pequeñas
- 1 tomate duro
- 1 ramita de apio
- Sésamo tostado
- Judías del *ganxet* cocidas
- 1 trufa cruda de 30 g y 1 trufa de 25 g
- Perifollo
- *Ciboulette*

Para la vinagreta (ligarla con la batidora):

- Vinagre de vino suave
- Aceite de oliva virgen
- 2 cucharadas de jugo de trufa
- 25 g de trufa cocida y picada
- 1 cucharada de jugo de carne
- 1 punta de mostaza
- Sal y pimienta

Preparación:

• Limpiar bien las ensaladas variadas. Pelar y picar el apio. Pelar y cortar en dados el tomate. Cocer las judías finas *al dente* y enfriar.

Cocer al vapor las gambas saladas y peladas dejando la cabeza. Saltear las setas limpias con un pequeño sofrito de escalonias hasta que su agua esté totalmente evaporada. Dejar que se enfríen.

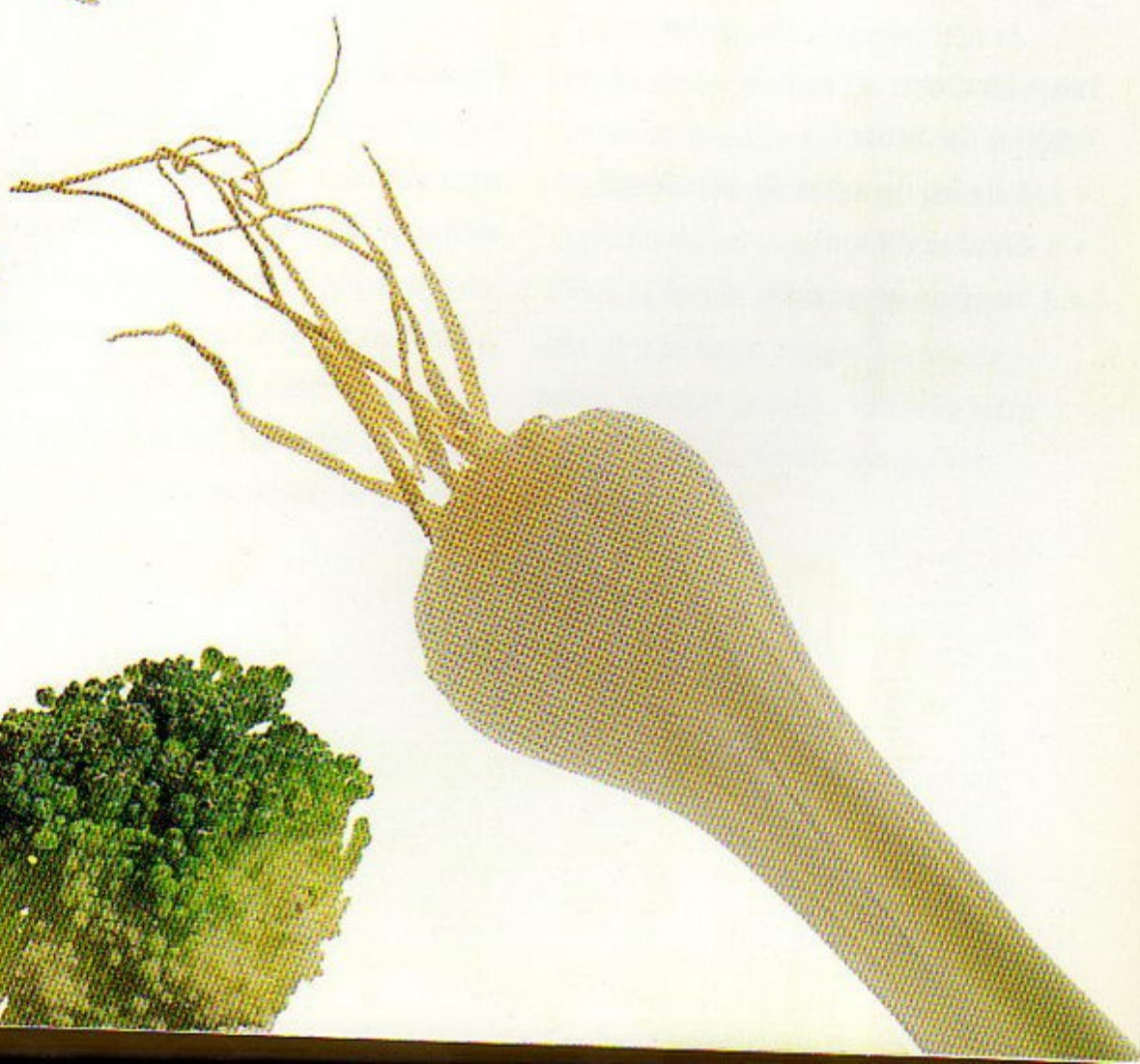
Hacer la vinagreta con la batidora, con una proporción de 1/3 de vinagre por 2/3 de aceite.

Colocar las gambas en una mitad del plato y cubrir con la vinagreta. Esparcir encima el sésamo tostado. Repartir las judías del *ganxet* a la vinagreta entre las gambas.

En la otra mitad del plato, colocar 2 cucharadas de las setas previamente mezcladas con vinagreta, escalonias crudas picadas, perifollo, *ciboulette*, sal y pimienta del molinillo. Alrededor de las setas repartir las ensaladas variadas, las judías verdes, los dados de tomate, la juliana de trufas crudas y la vinagreta.



Hortalizas y huevos



Setas de san Jorge con guisantes frescos y crema de estragón

Ingredientes:

- 400 g de setas de san Jorge
- 40 g de mantequilla
- 1/4 de kg de guisantes frescos
- 1/2 taza de caldo de carne
- 2 ramitas de estragón
- 1 vaso de nata
- Nuez moscada molida y sal

Preparación:

- Limpiar las setas, lavarlas y escurrirlas bien. Cortarlas en rodajas. Derretir la mantequilla y freír en ella las setas cortadas. Cuando se haya consumido el líquido que sueltan, añadir el caldo y dejar que quede reducido a la mitad. Sazonar con la sal y la nuez moscada. Lavar el estragón y picar las hojas bien finas. Mezclarlo luego con la nata y añadir las setas.

Sofrito de habas con setas de san Jorge y jamón a la vizcaína

Ingredientes:

- 800 g de habas
- 1/4 de kg de setas de san Jorge
- 3 dientes de ajo
- 3 ramitas de perejil

Preparación:

- En primer lugar, cocer las habas en agua sin salar; cuando estén a punto, retirarlas del fuego y escurrirlas. A continuación, picar el ajo, el perejil y añadir las setas picadas. Cuando estén cocidas, pasados unos 30 minutos, verterlas sobre las habas y rehogarlas. Agregar el jamón en taquitos.



Rollos de col rellenos de boletos anillados

Ingredientes:

- 400 g de boletos anillados
- 8 hojas de col rizada
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 3 cucharadas de aceite
- 1/4 de kg de carne picada
- 1/2 cucharada de mejorana seca
- 1 huevo
- 1 puñado de trompetas de la muerte
- 2 tazas de caldo de carne
- 1 cucharada de fécula
- 1/2 vaso de nata líquida
- Pimienta negra recién molida
- Sal

Preparación:

- Limpiar las setas, lavarlas y cortarlas en rodajitas finas. Lavar la col y cocerla 10 minutos en agua salada. Dejarla escurrir. Calentar el horno a 180°C. Picar finamente la cebolla y el ajo y glasearlos en el aceite. Añadir la carne y las setas y freír hasta que quede consumido el líquido que sueltan. Aderezar con la mejorana, la pimienta y la sal. Dejar enfriar y mezclar con el huevo. Lavar las trompetas y secarlas. Unir de dos en dos las hojas de col y repartir el relleno. Enrollarlas y atarlas con un hilo. Colocar los rollos en una fuente refractaria, regarlos con el caldo, poner encima las trompetas y meter en la parte más baja del horno. Dejarlo 40 minutos. Luego sacarlo y conservarlo en lugar caliente. Diluir la fécula en algo de agua, añadir a la salsa y dejar cocer otro poco. Agregar la nata. Verter la salsa sobre los rollos. Servir con patatas cocidas en su piel.

Pimientos rellenos de pie azul

Ingredientes:

- 6 pimientos morrones
o 12 de conserva
- 600 g de pies azules
- 100 g de magro de cerdo picado
- 100 g de manteca de cerdo
- 6 dientes de ajo
- 1 cucharada de pan rallado
- 2 copas de jerez
- 1 dl de aceite
- 1 cucharada de perejil picado
- 1/2 cebolla y unos granos
de pimienta
- Un poco de guindilla
- Pimienta molida y sal

Preparación:

• Asar los pimientos en la plancha para poderlos pelar. En un cazo poner a estofar la manteca con la cebolla cortada finamente. Cuando empiece a dorarse, agregar la carne de cerdo picada y las setas cortadas en trozos pequeños. Rehogarlo todo durante 10 minutos. Añadir el pan rallado y la guindilla, el tomillo y una copa de jerez. Sazonar con sal y pimienta y cocer hasta que se consuma todo el líquido. Después, rellenar los pimientos con esta mezcla y colocarlos con las puntas hacia adentro en una cazuela de barro redonda. Agregar el perejil, los ajos picados y el aceite por encima. Introducir en el horno y asar durante 5 minutos. Agregar una copa de jerez y asar otros 5 minutos. Servir en la misma cazuela.

Pimientos verdes rellenos de setas

Ingredientes:

- 18 pimientos verdes
- 600 g de hongos
- 6 dientes de ajo
- 1/2 cebolla
- Aceite y sal

Preparación:

• Guisar los hongos con la cebolla y dar el punto de sal. Practicar un corte a los pimientos en la parte del rabo, con el fin de extraer las pepitas. A continuación, rellenar. Una vez rellenos, coserlos para que no se vacíen. Freírlos normalmente. Servir bien calientes.

En la fotografía, Berenjenas gratinadas con pies azules. Receta en la página 88.



Níscalos con pimientos

Ingredientes:

- 1 kg de níscalos
- 1 bote de pimientos
o dos pimientos asados
- 6 dientes de ajo

Preparación:

- Limpiar bien los níscalos. Cortarlos en lonchas como si fueran para adobar. Freírlos con aceite suficiente, salar y dejar escurrir. Asar los pimientos, cortarlos en tiras y sofreír con ajo bien picado. Si los pimientos son de bote, guisarlos con abundante ajo bien picado.

Servir en una fuente o cazuela de barro colocando los níscalos encima de los pimientos rojos.

Gamuzas y espárragos en salsa holandesa

Ingredientes:

- 50 g de espárragos
- 10 g de mantequilla
- 350 g de gamuzas
- Sal

Para la salsa holandesa:

- 60 g de mantequilla
- 1 cucharada de harina
- 1/2 cucharadita de vinagre
- 1 taza de caldo de cocer los espárragos
- 1 taza de leche
- 1/2 vaso de nata
- 2 yemas de huevo
- 2 cucharadas de perejil fresco
- Sal

Preparación:

- Pelar y cortar los espárragos en trozos de 5 a 6 cm.

Cocerlos de 25 a 30 minutos en agua poco salada, a la que se habrá añadido un trozo de mantequilla.

Limpiar las setas y cortarlas en tiras alargadas. Dejar los pies enteros. Cocerlos de 3 a 4 minutos en agua ligeramente salada. Escurrirlos en un colador. Sacar los espárragos del agua y colocarlos en una fuente cubierta con un paño hasta que expulsen el vaho. A continuación, mezclar con las setas y mantenerlo todo caliente.

Para la salsa holandesa, calentar la mantequilla, añadir la harina y remover, dejando que se tueste un poco. Agregar el vinagre, el agua de los espárragos y la leche. Remover y dejar hervir unos minutos hasta obtener una salsa cremosa. Mezclar la nata con las yemas de los huevos y añadirlo a la salsa. Salar y añadir el perejil. Echar la salsa sobre los espárragos y las setas. Servir con patatas cocidas en su piel.

Patatas estofadas con rebozuelos

Ingredientes:

- 400 g de rebozuelos
- 1/2 kg de patatas
- 1 cebolla
- 2 tomates maduros
- 50 g de almendras
- 1 diente de ajo
- 1 hoja de laurel y perejil picado
- 1/2 vasito de aceite
- 1 vaso de agua
- Una pizca de pimentón dulce
- Sal y pimienta

Preparación:

- Picar una cebolla y ponerla a cocer en una cazuela con aceite, junto con las setas. Dejar que cueza 10 minutos. Cuando se dore, añadir el tomate pelado y rallado, trocear las patatas y ponerlas en la cazuela. Salpimentar y sazonar el pimentón. Darle unas vueltas, cubrirlo con agua y añadir el laurel. Dejar cocer 10 minutos más. Mientras, picar las almendras y el ajo, añadir al estofado y dejar cocer hasta que las patatas estén tiernas. Antes de servir espolvorearlo con el perejil picado.

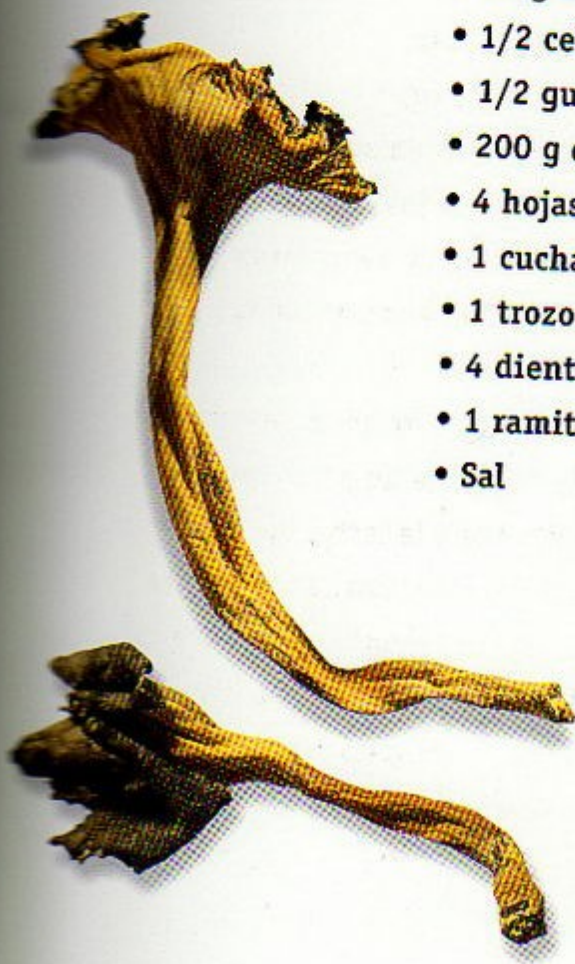
Pies azules guisados con patatas

Ingredientes:

- 1 kg de patatas
- 1 kg de pies azules
- 1/2 cebolla
- 1/2 guindilla
- 200 g de manteca de cerdo
- 4 hojas de laurel
- 1 cucharada de pimentón dulce
- 1 trozo de pan frito
- 4 dientes de ajo
- 1 ramita de tomillo
- Sal

Preparación:

- En una cazuela poner la manteca, la cebolla picada y la guindilla. Cuando empiece a dorarse, agregar las patatas chascadas —nunca cortadas a trozos—, añadir las setas enteras —troceadas si son grandes— y rehoglarlas por espacio de 5 minutos, removiendo con la espumadera. Añadir el tomillo, el laurel y el pimentón. Dar a todo un par de vueltas y cubrir con agua. Cocer, agregar el pan frito y los ajos machacados, salar y servir.



Hongos con espárragos a la vinagreta de trufas

Ingredientes:

- 1 kg de espárragos silvestres
- 800 g de hongos
- 1 escalonia
- 1 trufa
- El zumo de 1/2 limón
- Aceite y vinagre de vino
- Jugo de trufas
- Azúcar, sal

Preparación:

- Saltear los hongos limpios y a trozos con el aceite y la escalonia cortada muy fina. Aparte, cocer los espárragos, ya pelados en agua hirviendo con sal y un poquito de azúcar. Hacer una vinagreta con la trufa pequeña, el aceite de oliva, el vinagre de vino, un poco de jugo de trufa, el zumo de limón y el caldo de cocer los espárragos. Colocar los hongos en el centro, los espárragos en estrella y la vinagreta caliente por encima.

Berenjenas gratinadas con pies azules

Ingredientes:

- 4 berenjenas
- 1/2 kg de pies azules
- 1/2 kg de tomate
- 50 g de queso rallado
- Aceite, sal y pimienta

Preparación:

- Partir las berenjenas por la mitad y ponerlas a freír en aceite. A media cocción, con la ayuda de una cuchara, vaciar las berenjenas. Sofreír parte de la pulpa extraída. En una sartén aparte freír las setas finamente cortadas y a continuación mezclarlas con la pulpa; sazonándolo todo con sal y pimienta. Rellenar las berenjenas con la pulpa y las setas y espolvorear con el queso rallado. Aparte, preparar una salsa de tomate y verterla en el fondo de una fuente de horno. Colocar las berenjenas encima y gratinar.

En la fotografía, Hongos con espárragos a la vinagreta de trufas. Receta en esta página.



Huevos con bacon y setas de los caballeros

Ingredientes para 2 personas:

- 200 g de setas de los caballeros
- 20 g de mantequilla
- 200 g de bacon
- Pimienta
- 1 manojo de cebollino
- 4 huevos
- Pimienta negra y sal

Preparación:

- Limpiar y lavar las setas. Dejarlas escurrir. Cortarlas en lonchas muy finas. Calentar la mantequilla y freír las lonchas de bacon. Añadir las setas y freír conjuntamente durante 15 minutos. Cortar el cebollino en trocitos con una tijera y picar la pimienta muy fina. Cascar los huevos encima del tocino y las setas, salpimentarlo todo y salpicarlo con las hierbas. Se sirve en tostadas calientes.

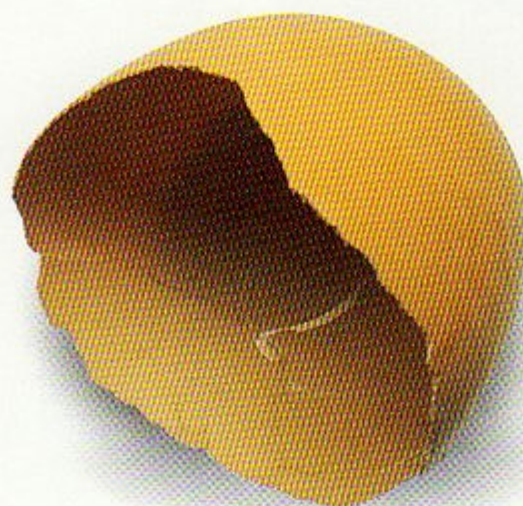
Revuelto con figón

Ingredientes:

- 1/2 kg de espárragos
- 1/2 kg de guisantes
- 1/2 kg de setas de los caballeros
- 200 g de gambas frescas
- 200 g de pimiento morrón
- 150 g de jamón
- 12 huevos
- 100 cl de aceite

Preparación:

- En una sartén poner a calentar el aceite y saltear las gambas y el jamón. Cuando esté casi hecho, agregar los espárragos, los guisantes, las setas y el pimiento. Saltearlo todo junto y a continuación cuajar los huevos.



Revuelto campestre

Ingredientes:

- 1/2 kg de caracoles
- 1/2 kg de orellanas
- 100 g de miga de pan seco
- 2 calabacines
- 2 tomates maduros
- 2 pimientos verdes
- 2 patatas
- 1 cebolla
- 4 dientes de ajo
- 6 huevos
- Tomillo, laurel, sal y aceite

Preparación:

- Lavar varias veces los caracoles con agua tibia. Ponerlos a cocer, para engañarlos, en una cazuela con agua fría, sal, tomillo y laurel durante 40 minutos.

Mientras se cuecen los caracoles, calentar aceite en una sartén en la que se vierten las patatas peladas y en rodajas, los pimientos limpios y los calabacines cortados en taquitos. Removerlos y salarlos. Cuando empiece a dorarse, retirarlos y reservarlos. En la misma sartén y con el mismo aceite, ir agregando la cebolla, el ajo, las setas y el tomate pelado cortado en trocitos pequeños. Remover, sazonar con sal y mantener a fuego lento durante 15 minutos. Después añadir a la sartén las patatas, los calabacines y los pimientos reservados, el pan en migajas y los caracoles sin la cáscara. Cuando el guiso empiece a hervir, añadir los huevos, que se habrán batido con un pellizco de sal. Ir removiendo hasta que los huevos hayan cuajado, momento en el que se retiran. Se sirve muy caliente.



Tortilla al estilo de Irún

Ingredientes:

- 8 huevos
- 100 g de jamón serrano
- 100 g de setas de san Jorge frescas
- Manteca de cerdo
- 3 pimientos encarnados
- Perejil picado
- Sal y tostones de pan frito

Preparación:

- Freír en la manteca el jamón picado. Añadir las setas frescas, la sal y el perejil picado e incorporar los pimientos sin pepitas y a dados. Rehogarlo todo para que quede tierno. Batir los huevos y cuajar una tortilla con la mezcla anterior, dorándola bien por ambos lados. Sacar la tortilla recién hecha y adornarla con tostones de pan frito.

Revuelto de rebozuelos con butifarra de *perol*

Ingredientes:

- 1 butifarra de *perol*
- 100 g de rebozuelos
- 3 huevos
- Tostadas
- Aceite, sal y perejil

Preparación:

- Cocer los rebozuelos en una sartén. En otra, poner la butifarra de *perol* con aceite; tapar y esperar que se ablande; sacar la piel y guardar el relleno de la butifarra, que se mezcla con los rebozuelos. En una sartén poner un poco de aceite, el relleno y agregar uno por uno los huevos removiendo con una cuchara de madera. Añadir un poco de sal y un poco de perejil picado. Se puede servir en tostadas o en rebanadas de pan frito.



En la fotografía, Revuelto campestre. Receta en la página 91.



Restaurante Le Quattro Stagioni

Gnocchi de patata y hongos con espárragos verdes y parmesano

Ingredientes:

- 1 kg de patatas (Red Pontiac)
- 1/4 de kg de harina
- 50 g de polvo de hongos
- 100 g de parmesano rallado
- 2 huevos
- Nuez moscada
- 1 manojo de espárragos verdes
- 200 g de hongos frescos
- 1/4 de l de caldo de ave
- 75 g de mantequilla
- 1 ramito de tomillo
- Pimienta y sal

Preparación:

• Cocer la patata con piel en agua salada. Pelarla y machacarla. Hacer la masa de los *gnocchi* mezclando la harina, los huevos, el parmesano, la sal, la pimienta, la nuez moscada y el polvo de los hongos. Amasarlo todo bien hasta que la masa no se enganche en las manos y darle forma de *gnocchi* (parecidos a las habas). Cocerlos en abundante agua salada y enfriarlos rápidamente en agua con hielo.

Aparte, cocer los espárragos *al dente*. Saltear en mantequilla los hongos, los espárragos y el tomillo, salpimentar y regar con un poco de caldo. Saltear los *gnocchi* dentro de esta sartén y amantecarlos al final con parmesano.

Emplatar en plato hondo y poner unas escamas de parmesano.



Hotel rural Sant Ignasi

Revoltillo de trompetas de la muerte y *foie* de pato sobre nido de hojaldre

Ingredientes:

- 1 dl de agua mineral
- 25 g de trompetas secas
- 4 huevos azules frescos de pato o de gallina
- 1/2 dl de flor de leche fresca
- 1/2 cebolla de Figueres (violeta)
- 2 círculos de hojaldre de mantequilla fresca
- 1 yema de huevo y agua de manantial para pintar
- Cebollino
- *Foie* fresco
- Aceite de oliva

Preparación:

• Picar la cebolla fina y dorarla con el aceite hasta caramelizarla. Añadir las trompetas —previamente puestas en remojo hasta que absorban el agua necesaria— troceadas en *brounoise* (tamaño intermedio, pues no son muy digestibles). Mojar con el agua y pochar hasta la total reducción del agua. Reservar.

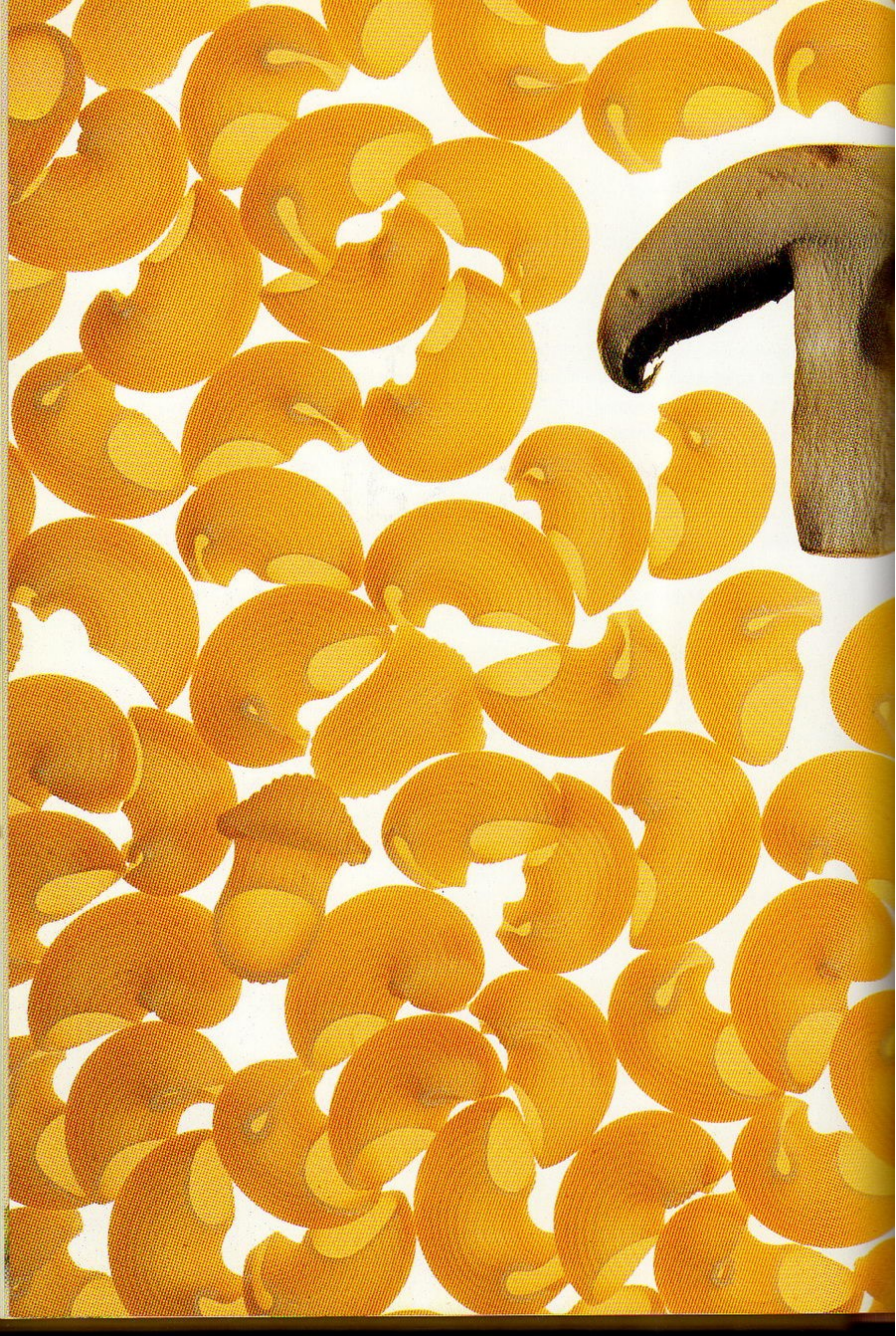
El *foie*, desnerviado, lo habremos dejado la noche anterior en remojo con una mezcla de leche fría y un chorrito de brandy para desangrarlo. Después lo sacamos, escurrimos y lo secamos.

En una sartén, con el *foie* y su grasa, añadir el fondo de trompetas y cebolla. Saltear y verter entonces la mezcla de los huevos ya batidos con la nata. Salar y cuajar hasta punto de crema sin dejar de remover el conjunto.

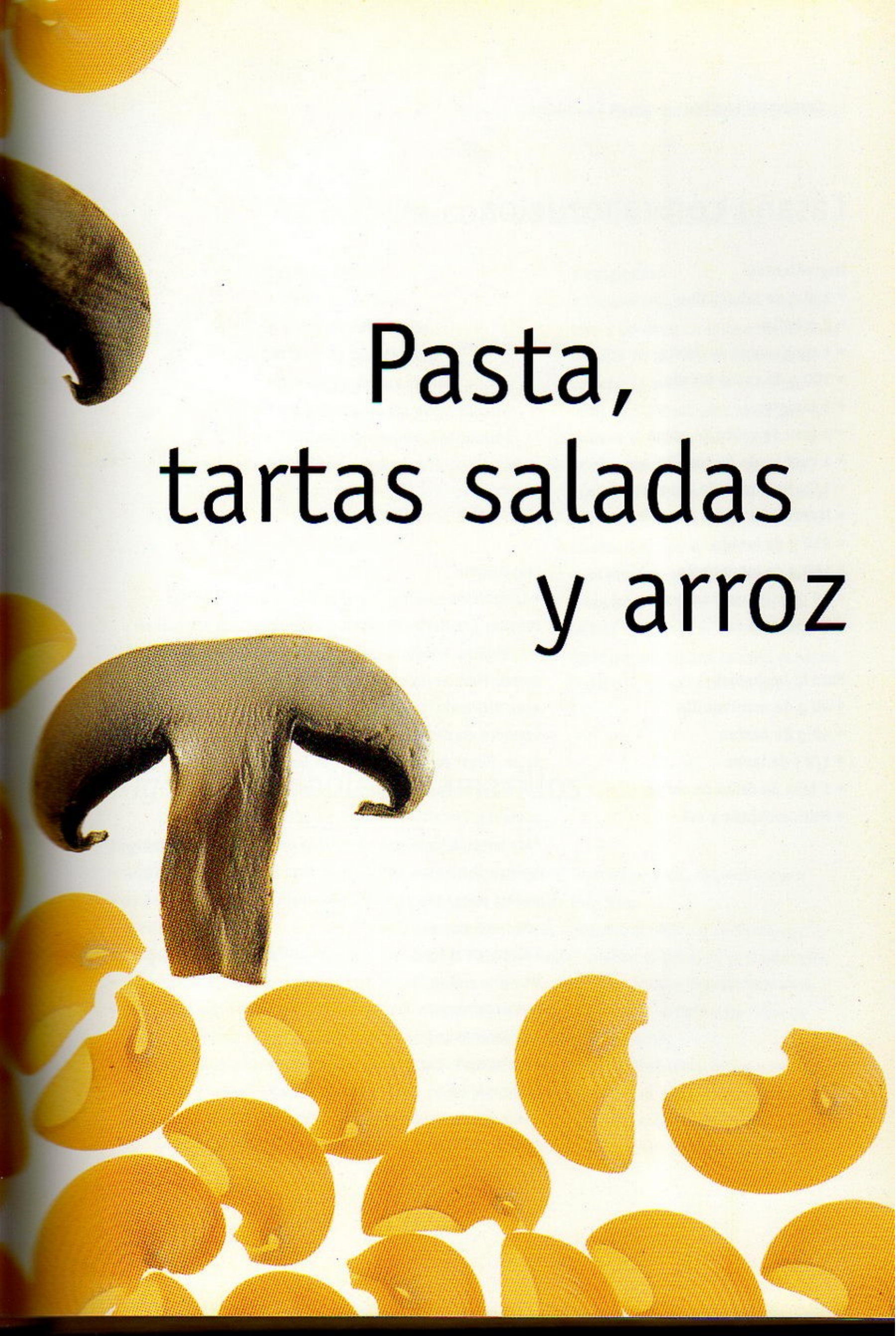
Depositarlo en los nidos de hojaldre —previamente horneados durante 10 minutos a 175°C dentro de una marmita pequeña de sopa para darles forma y con las puntas pintadas con la yema— desmoldar y volver a hornear boca abajo 5 minutos más para secar el resto del hojaldre.

Dentro de un bol pequeño u otro recipiente, dejar el hojaldre y, dentro de éste, el revoltillo; decorar con ramitas de cebollino a modo de columnata.

El revoltillo no sólo se presenta en hojaldre por estética sino porque esta preparación tiene un alto nivel de absorción de grasas y es una reguladora térmica, lo que permite comer el revoltillo sin prisas.



Pasta,
tartas saladas
y arroz



Lasaña con rebozuelos

Ingredientes:

- 250 g de rebozuelos
- 2 cebollas
- 4 cucharadas de aceite
- 300 g de carne picada
- 3 tomates
- 1 taza de caldo de carne
- 1 cucharada de tomillo
- 1/2 cucharada de orégano
- Mantequilla para el molde
- 250 g de lasaña
- 100 g de *mozzarella*
- 50 g de queso parmesano
- Pimienta y sal

Para la bechamel:

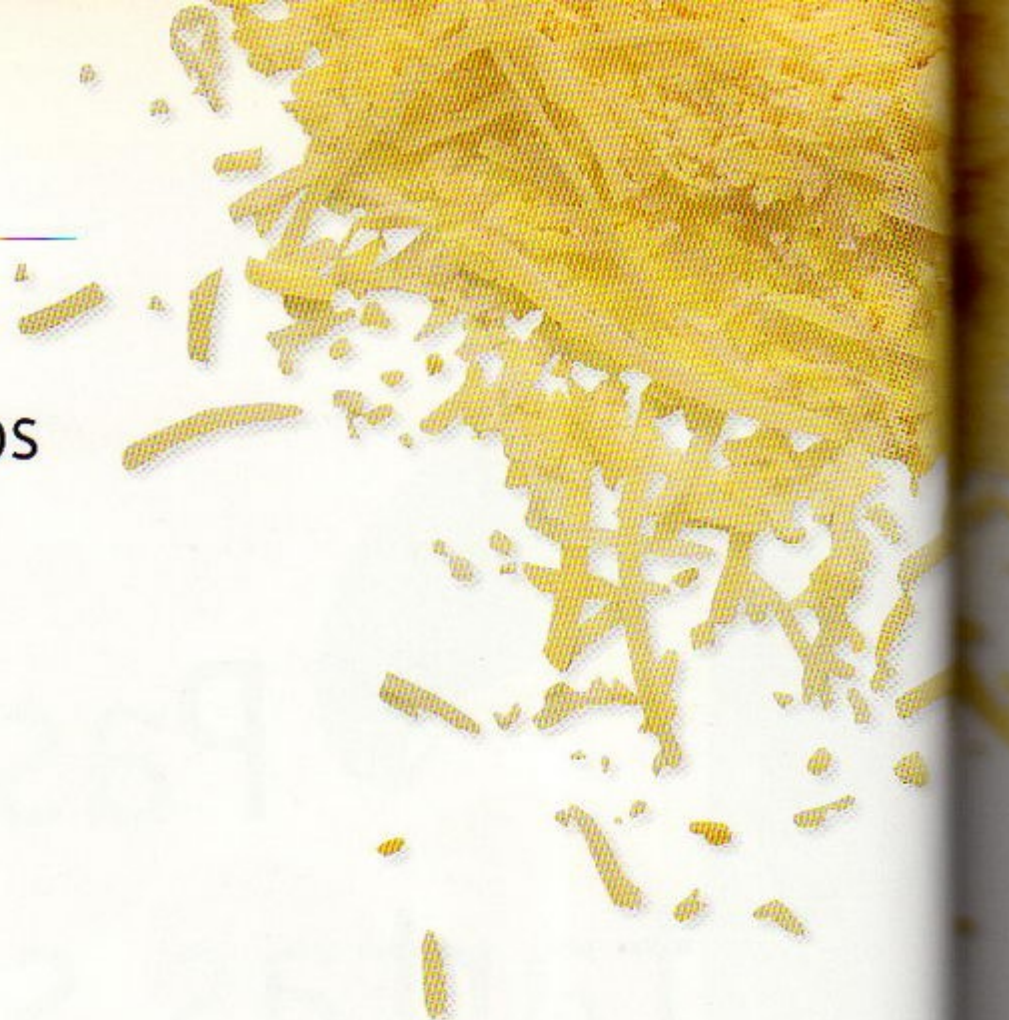
- 40 g de mantequilla
- 40 g de harina
- 1/2 l de leche
- 1 taza de caldo de carne
- Nuez moscada y sal

Preparación:

- Limpiar los rebozuelos y cortarlos en tiras. Pelar las cebollas y cortarlas finamente. Calentar el aceite y glasear las cebollas. Añadir la carne picada y freírla bien por todas partes. Mezclar los rebozuelos. Escaldar los tomates con agua hirviendo, pelarlos y quitarles las pepitas y las hojas. Cortarlos en dados pequeños y añadirlos a la carne y a las setas. Regar con el caldo y dejar que se haga el conjunto 15 minutos. Condimentar con tomillo, orégano, sal y pimienta. Precalentar el horno a 200°C.

Para hacer la bechamel, derretir la mantequilla en un cazo, agregar la harina y dejar que se dore ligeramente; añadir poco a poco la leche y finalmente el caldo. Condimentar con nuez moscada y sal.

Colocar en el fondo una capa de lasaña otra capa de salsa de carne y setas. Cubrir con la bechamel y salpicar con el queso *mozzarella*. Repetir la operación hasta que se acaben los ingredientes. La última capa será de bechamel espolvoreada con queso parmesano. Meter al horno en la parte más baja y tapar los primeros 15 minutos la fuente con papel de aluminio. Dejar cocer hasta que la lasaña esté blanda y el queso, tostado. Debe acompañarse con una fuente de lechuga fresca.



Tagliatelle con salsa de rúsculas

Ingredientes:

- 250 g de rúsculas
- 300 g de *tagliatelle*
- 100 g de mantequilla
- 1 vaso de crema fresca
- 80 g de queso de oveja rallado
- Pimienta blanca recién molida y sal

Preparación:

• Limpiar las setas, lavarlas, secarlas bien y cortarlas en rodajas finas. Cocer la pasta en abundante agua salada. Calentar la mantequilla y freír las setas de 5 a 8 minutos hasta que se evapore el líquido que sueltan. Salpimentar. Mezclar con la crema, remover y calentar la salsa de nuevo. Hervir y escurrir los *tagliatelle* en un colador. Calentar el resto de la mantequilla y verterla sobre la pasta removiendo un poco para que se mezcle bien. Colocar en una fuente y regar por encima con la salsa de setas. Servir con queso rallado al gusto.

Rigatoni de boletos amarillos

Ingredientes:

- 400 g de boletos
- 1/2 kg de tomates
- 1 cebolla
- 50 g de mantequilla
- Unas hojas de salvia
- 400 g de *rigatoni* (pasta italiana)
- 60 g de queso parmesano rallado
- Pimienta blanca recién molida y sal

Preparación:

• Limpiar los boletos, lavarlos un poco, dejarlos escurrir y cortarlos en rodajas muy finas.

Escaldar los tomates, quitarles el pellejo y cortarlos en trozos. Picar la cebolla. Calentar la mitad de la mantequilla y glasear la cebolla. Añadir las setas y dejarlas freír unos minutos. Luego agregar el tomate cortado y las hojas de salvia lavadas y picadas. Salpimentar.

Cocer los *rigatoni* siguiendo las instrucciones del envase; una vez cocidos, mezclarlos con el resto de la mantequilla y colocarlos en una fuente calentada de antemano.

Verter por encima la salsa de tomate con setas y espolvorear el queso rallado.

Espaguetis con salsa de tomate y boletos anillados

Ingredientes:

- 600 g de boletos anillados
- 300 g de espaguetis
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 4 tomates
- 1/2 cucharadita de tomillo seco
- 1 pizca de romero
- 80 g de queso parmesano rallado
- Pimienta recién molida y sal

Preparación:

- Limpiar las setas, secarlas con un paño y cortarlas en rodajas muy finas. Cocer los espaguetis en agua salada, escurrirlos y conservarlos calientes. Picar la cebolla y el ajo y glasearlos en el aceite. Añadir las setas y freírlas. Escaldar los tomates, quitarles la piel, cortarlos en dados y añadirlos a las setas. Agregar el tomillo, el romero, la sal y la pimienta y dejar cocer 10 minutos. Verter la salsa sobre los espaguetis y espolvorearlos con queso rallado.

Canutillos rellenos de bechamel de hongos

Ingredientes:

- 20 tapitas de pasta preparada
- 300 g de hongos
- 2 higaditos de pollo
- 50 g de maicena
- 2 dientes de ajo
- 1/2 cebolla
- Leche
- Pimienta negra

Preparación:

- Moldear la pasta en unos tubos y freírla enroscada en ellos. Una vez terminada esta operación, dejar enfriar. Poner a fuego lento una sartén con un poco de aceite. Añadir la cebolla bien picada, el ajo y los higaditos de pollo y las setas. Espolvorear por encima la maicena, removiendo poco a poco, y pasarlo por la picadora. Rellenar los canutillos y luego servir.

En la fotografía, Tagliatelle con salsa de rúsculas. Receta en la página 99.



Quiche lorraine

Ingredientes:

- 500 g de masa de hojaldre
- 300 g de jamón de york
- 300 g de champiñones
- 1 l de leche
- 8 huevos
- Especias

Preparación:

• Extender la masa de hojaldre con el rodillo y cubrir con ella dos moldes para tarta de 20-22 cm de diámetro. Cubrir el fondo con juliana de jamón de york y champiñones en láminas, previamente salteados durante 2 minutos. Batir los huevos con la leche y mezclar esta preparación. Llenar el molde con este batido e introducir en el horno bien caliente, sobre todo la base. Dejar cocer durante 35 minutos.

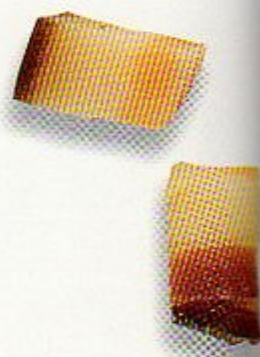
Pudin de hongos y coliflor

Ingredientes:

- 1 coliflor
- 200 g de magro de cerdo
- 400 g de hongos
- 1 cebolla
- 6 huevos
- Mantequilla, pan rallado y salsa mahonesa

Preparación:

• Partir en trozos la coliflor. Hervirla con agua y sal y luego escurrirla. Mientras tanto, sofreír la carne de cerdo y los hongos, todo bien picado, con la mantequilla. Dorar ligeramente la cebolla, y añadir la carne y las setas, uniéndolo todo a la coliflor. Pasarlo por la batidora. Batir los huevos y añadirlos a la mezcla. Verterlo todo sobre un molde untado con mantequilla y espolvorearlo con pan rallado. Dejarlo cocer al baño maría, y después de 15 minutos de haber apagado el fuego cubrirlo con salsa mahonesa.



Tarta de rebozuelos

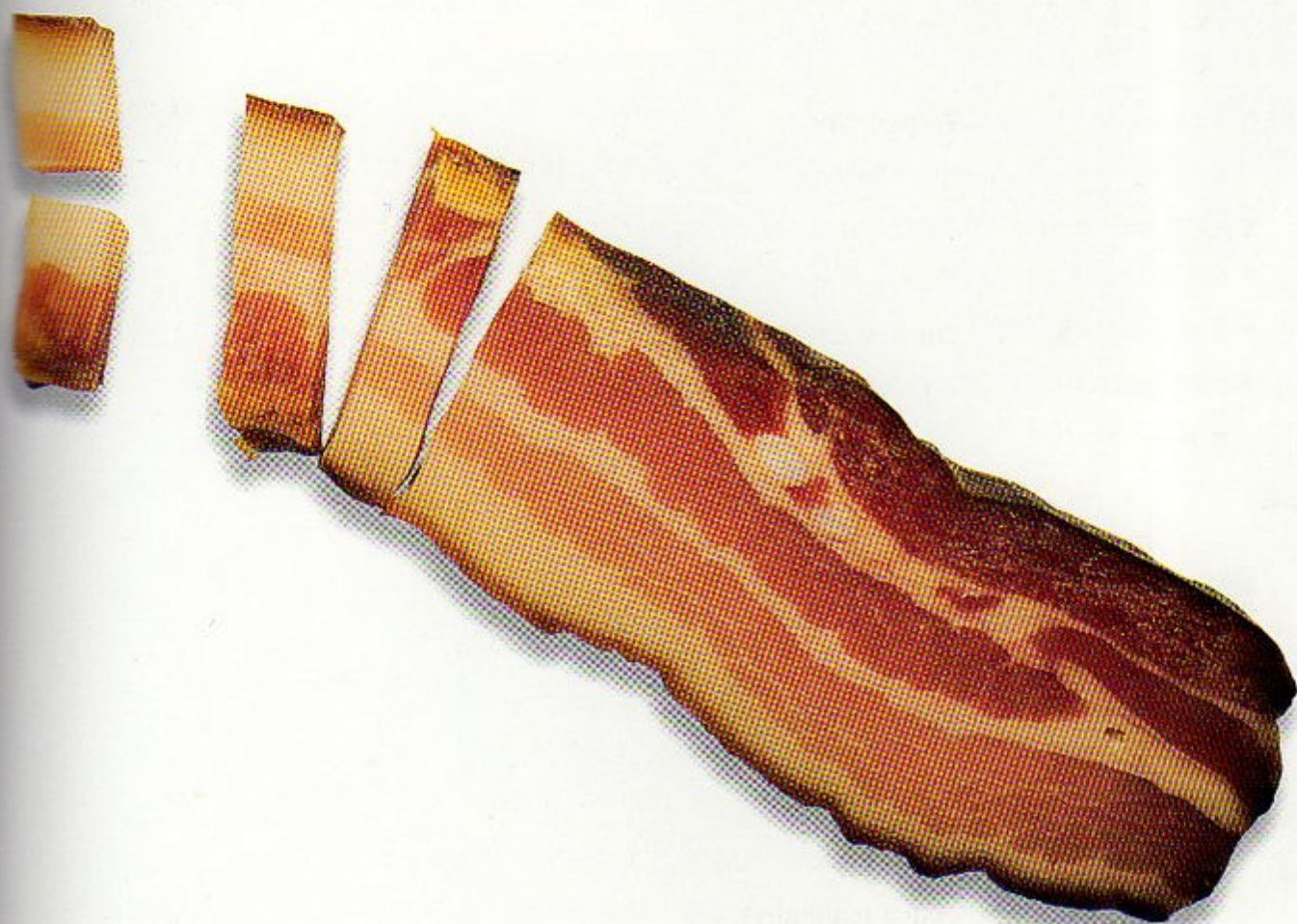
Ingredientes:

- 250 g de masa de hojaldre congelada y estirada
- 1/2 kg de rebozuelos
- 2 ramas de cebollino
- 1 diente de ajo
- 1 yema de huevo
- 1 vaso de crema de leche
- 1 vasito de vino de Jerez
- 25 g de mantequilla
- Aceite
- 1 huevo

Preparación:

• Utilizar 2 hojas de hojaldre para forrar un molde de base desmoldable y de paredes acanaladas. Una vez forrado, pinchar la base del molde y recortar un trozo de papel de aluminio para colocarlo encima. Rellenarlo de garbanzos o de judías para que haga presión y la masa no suba al cocer. Encender el horno a 180°C y, mientras tanto, batir la yema de huevo con un poco de agua y pintar los bordes de la masa. Introducir al horno 20 minutos.

Limpiar las setas y cortarlas en láminas. Rehogar con un poco de aceite o mantequilla. Calentar la mantequilla restante, añadir el ajo picado y la harina, rociar con el vino, y finalmente agregar las setas, el cebollino picado y la crema de leche. Batir un huevo y añadirlo a la mezcla, remover 3 o 4 veces y rellenar el hojaldre con esta preparación. Servir a continuación.



Pastel de setas

Ingredientes:

- 600 g de setas de san Jorge
- 100 g de zanahorias
- 100 g de puerro picado en juliana
- 200 g de mantequilla
- 3 huevos
- 100 g de harina
- 1/4 de l de nata líquida
- 1/4 de l de crema de verduras
- 1 copa de vino blanco
- Sal y pimienta

Preparación:

- Rehogar en una cazuela la mantequilla las zanahorias, el puerro y las setas. Mojar con vino blanco, añadir la harina, después la nata y la crema de verduras. Dejar hervir 5 minutos, retirar del fuego y poner los huevos; batir muy bien y colocar el molde al baño maría en el horno durante hora y media a 150°.

Hongos con arroz a la italiana

Ingredientes:

- 300 g de hongos
- 400 g de arroz largo
- 6 cucharadas de aceite
- 1 vaso de vino blanco seco
- 1 l de caldo de setas
- 40 g de mantequilla
- 2 cucharadas de perejil picado
- Pimienta negra recién molida y sal

Preparación:

- Limpiar y trocear las setas. Lavar bien el arroz y dejarlo escurrir. Picar finamente la cebolla. Calentar el aceite y glasear la cebolla. Añadir el arroz escurrido y dejar que se rehogue un momento. Agregar ahora las setas y regar con el vino y el caldo. Salpimentar y dejar cocer hasta que el arroz esté hecho. Retirarlo del fuego, añadir la mantequilla y el queso rallado y servirlo salpicado de perejil.



En la fotografía, Hongos con arroz a la italiana. Receta en esta página.



Restaurante El Dento

Fideuá de trompetas de la muerte con *allioli* de trufas

Ingredientes:

Para el fondo de setas:

- 25 g de chii-taques secos
- 1/2 kg de cebollas
- 2 dientes de ajo
- 1/2 kg de setas variadas
- 1/4 de dl de brandy
- 1,5 l de fondo blanco de ave
- Aceite de oliva

Para la marca de setas:

- 1/2 kg de cebolla
- 1/2 kg de trompetas de la muerte
- 1/2 diente de ajo
- Sal

Para la picada:

- 2 dientes de ajo
- 1 cucharadita de perejil
- Almendras
- Aceite de oliva

Para el *allioli* de trufas:

- 1 huevo
- 1/4 de l de aceite de girasol
- 2 dientes de ajo
- 3 g de trufas
- 5 g de jugo de trufas
- Sal

Preparación del fondo de setas:

- Rehogar la cebolla y añadir las setas y el ajo. Dorar y flambear con el brandy. Finalmente mojar con el fondo blanco de ave. Después de cocer durante 45 minutos, dejar reposar y colar por el chino.

Preparación para la marca de setas:

- Rehogar la cebolla, añadir el ajo y dorar. Posteriormente añadir las setas.

Preparación para la picada:

- Juntar todos los ingredientes, triturar con la batidora y reservar.

En la paellera, rehogar la marca con 420 g de fideos y mojar con el fondo. Al hervir añadir la picada. Rectificar el punto de sal. Incorporar 100 g de trompetas de la muerte confitadas de decoración. Acabar de cocer en el horno a fuego fuerte. Cuando la capa superior de fideos quede apuntando hacia arriba, sacar del horno. Colocar una cucharada de *allioli* en el centro de la fideuá y glasear en el horno o salamandra durante 1 minuto. Servir.



Restaurante Cal Tallón

Canelones de espinacas a la crema de hongos

Ingredientes:

- 1/4 de kg de pasta fresca de espinacas (12 placas)
- 150 g de ternera
- 150 g de panceta fresca
- 1 pechuga de pollo
- 1 hígado de pollo
- 400 g de espinacas frescas
- 1 cebolla mediana
- 300 g de hongos
- 100 g de mantequilla
- 50 dl de nata líquida
- 2 vasos de agua
- 1 copa de brandy
- 1 diente de ajo
- Aceite de oliva virgen
- Nuez moscada y sal

Preparación del relleno:

- Rustir la ternera, la panceta, el pollo y el hígado con cuatro cucharadas soperas de aceite de oliva. Añadir el diente de ajo, un cuarto de la cebolla, un poquito de sal y unas ralladuras de nuez. Dejar rustir aproximadamente una hora y media. Lavar las espinacas con abundante agua y ponerlas a hervir durante 5 minutos, intentando que pierdan el mínimo posible de verde. Pasar por la picadora la carne rustida y las espinacas (con las cuchillas muy finas). Reservar.

Para la salsa:

- Rehogar el resto de la cebolla, picada muy fina, con la mantequilla. Luego añadir los hongos picados, dejarlo cocer durante un par de minutos y añadir la nata líquida, una pizca de sal, un poquito de nuez y la copa de brandy. Dejarlo reducir de 6 a 8 minutos hasta que tenga la textura de una salsa.

Preparación de la pasta:

- Si es fresca y de sémola de trigo duro, dejarla hervir de 7 a 8 minutos, y si es de harina, con 2 o 3 minutos será suficiente.

Extender doce placas de pasta y poner el relleno en cada una de ellas, liarlas y presentarlas en una bandeja de horno; seguidamente poner la salsa por encima, bien extendida, y un poquito de queso rallado y dejar gratinar hasta que obtenga un color dorado.



Restaurante La Pèrgola

Soufflé de centollo con setas

Ingredientes:

- 4 centollos medianos
- 1/2 de kg de setas del tiempo
- 1/2 cebolla picada fina
- 1/2 copa de coñac
- 1/2 l de bechamel
- 3 huevos enteros y 2 claras
- Un poco de pàprika
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharada de mantequilla
- 2 hojas de laurel
- Pimienta molida y sal

Preparación:

- Hervir los centollos con una rama de apio, laurel y sal, siempre con el caparazón hacia abajo durante 15 minutos.

Limpiar las setas y escurrirlas.

Salpimentarlas y saltearlas con aceite de oliva. Escurrir y reservar.

Vaciar los centollos. Extraer la carne y guardar los caparazones.

En una sartén sofreír la cebolla con aceite y mantequilla. Cuando esté dorada, añadir las setas y la carne del centollo. Sofreír y flambear con el coñac. En un recipiente mezclar la bechamel, los huevos, el sofrito de centollo y un poco de pàprika y sal, y batirlo hasta obtener una pasta espesa. Batir las dos claras de huevo a punto de nieve y mezclar con la pasta y las setas enteras que hemos apartado.

Rellenar el caparazón con el preparado de *soufflé* y poner al horno a una temperatura de 200°C durante 20 minutos.

Se recomienda acompañar este plato con el vino rosado Las Campanas de Navarra.



En la fotografía, Lasaña con rebozuelos. Receta en la página 98.



Restaurante Lungomare

Risotto con oronjas, albahaca y mascarpone

Ingredientes:

- 300 g de arroz arborio
- 1 cebolla picada
- 1 dl de vino blanco
- 0,5 dl de aceite de oliva
- 400 g de oronjas frescas
- 1,5 l de caldo de ave
- 100 g de queso mascarpone
- 1 manojo de albahaca fresca
- 75 g de parmesano rallado

Preparación:

• Sofreír la cebolla con el aceite en una cazuela. Cuando esté transparente añadirle el arroz y rehogarlo. Regarlo con el vino y luego dejarlo evaporar. Salpimentar, verter el caldo e ir cociéndolo a fuego lento sin dejar de remover. Luego añadir las setas troceadas, seguir cociendo el arroz y, al final de la cocción, añadir una juliana de albahaca y amantecar con el queso parmesano y el mascarpone. Emplatar, ponerle encima unas láminas de oronjas y salpimentar.

Restaurante Via Veneto

Milhojas de oronjas con patatas confitadas y jugo de trufa

Ingredientes:

- 1/2 kg de setas oronjas
- 1/2 kg de patatas
- 200 g de trufa
- 1 kg de grasa de pato
- 1, 2 l de jugo de carne
- 1 vaso de vino de Oporto
- Perejil
- Ajo
- Pimienta y sal

Preparación:

• Cortar las trufas en láminas y saltearlas, añadirles el oporto y seguidamente el jugo de carne. Dejarlo hervir durante diez minutos y pasarlo por un colador. Pelar y cortar en finas rodajas las patatas y saltearlas en la grasa de pato; añadir un poco de perejil picado y salpimentar. Limpiar cuidadosamente las setas, cortarlas también en láminas y saltearlas como las patatas. Para confeccionar el milhojas, colocar cuatro moldes redondos individuales sobre una placa de horno y rellenar de capas alternas de patatas, trufas y oronjas y así sucesivamente hasta llenarlos. Hornearlos durante 15 minutos para que se mezclen los sabores, y a continuación desmoldarlos y servirlos con el jugo de trufas por encima.

Jordi Vila Ibáñez

La coca del campesino

Ingredientes:

Para la masa:

- 300 g de harina
- 25 g de levadura
- 1 huevo
- 5 cl de aceite
- 20 cl de agua
- 100 g de setas de san Jorge
- 10 cl de ratafia
- Sal

Para la *samfaina*:

- 1/2 calabacín
- 1/2 berenjena
- 1/2 pimiento rojo
- 1 pimiento verde pequeño
- 1 cebolla pequeña
- 200 g tomate maduro
- Azúcar
- Aceite
- Sal

Para cubrir:

- 300 g de higróforos
- 500 g de niscalos
- Ajo en polvo
- Perejil
- Aceite
- 10 cl de vino
- Sal

Preparación:

- El día antes: dejar en remojo unas 12 horas las setas de san Jorge con agua y ratafia.

Escurrir las setas de san Jorge, triturarlas y reservarlas.

Elaborar una masa de pan con harina, levadura, huevo, aceite, sal y agua. Añadir las setas de san Jorge trituradas y dejar reposar la masa 2 horas en lugar templado.

Dividir la masa en 4 y dar forma a las cocas con el rodillo.

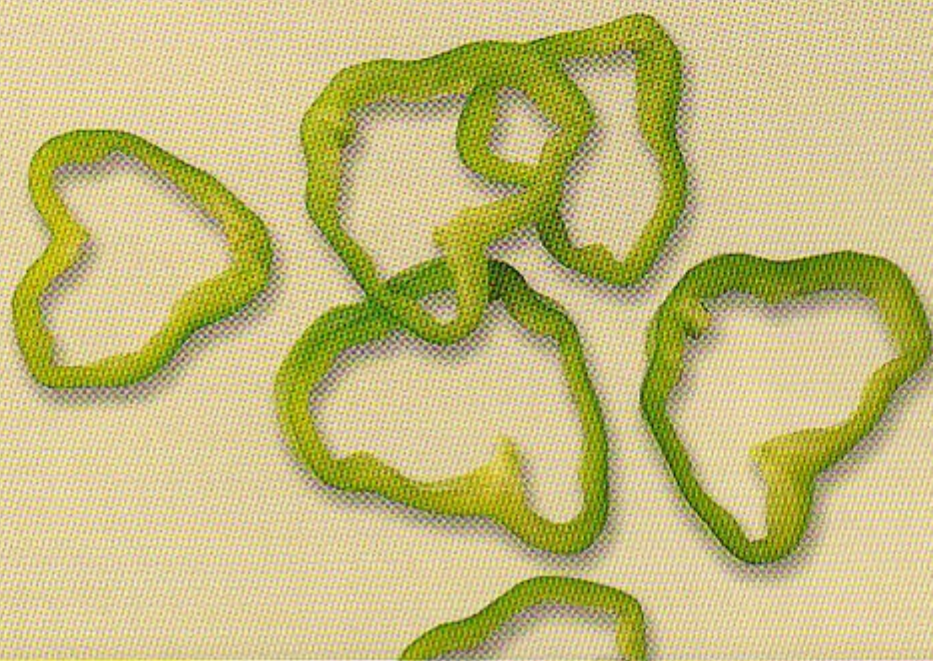
Para la *samfaina*, trocear el calabacín, la berenjena, el pimiento rojo y el verde, la cebolla y el tomate. Cocerlo en una sartén con el mínimo de aceite y sal, a fuego lento y tapado. Dejarlo hasta que la salsa esté lo suficientemente espesa y añadir un poco de azúcar para quitar la acidez.

Repartir la coca y cocerla en el horno bastante caliente unos 20 minutos hasta que adquiera color.


Para cubrir, limpiar y trocear los higróforos y los troncos de los niscalos, y dejar los sombreros de éstos enteros.

Guisar las setas en aceite abundante con sal, perejil, ajo en polvo, y al final añadir un chorro de vino blanco del Penedès. Rellenar las cocas, ya horneadas, y utilizar los sombreros como decoración.

Para hacerlas relucir se puede utilizar el aceite del guisado con un pincel. Se puede servir caliente o fría.







Pescado y frutos de mar

Níscalos en vinagreta con arenques ahumados

Ingredientes:

- 2 arenques ahumados grandes
- 1 escarola mediana
- 18 sombreros de níscalos en conserva de vinagre
- 2 dientes de ajo
- 2 pimientos rojos asados
- Pimienta, sal y aceite

Preparación:

• Limpiar bien las espinas, tripas y piel de los arenques y poner a macerar durante 2 horas con aceite. Sacar los níscalos del bote. Dejar 10 enteros, y el resto cortarlos en trozos y ponerlos junto con los arenques. Cortar los pimientos en tiras y picar finamente la escarola. En una bandeja colocar los lomos de los arenques rodeados de las tiras de pimiento, los níscalos y la escarola. Aliñar y salpimentar.

Bogavante a la plancha al vinagre de níscalos

Ingredientes:

- 1 bogavante de 1 kg
- 100 g de níscalos en vinagre
- 30 g de vinagre de níscalos
- 30 g de aceite
- 1 escarola pequeña

Preparación:

• Macerar los sombreros de los níscalos en aceite durante un par de horas. Cortar la escarola finamente y ponerla en remojo en agua con cubitos de hielo. Mezclar y batir el aceite y el vinagre de los níscalos. Poner la plancha a temperatura suficiente. Cortar el bogavante con cuidado, empezando por la cabeza. Agregar la sal, verter en la plancha un poco de la mezcla de aceite y vinagre y poner a asar el bogavante agregando periódicamente más mezcla. Colocar en una bandeja, adornar con la escarola y los níscalos enteros y salpicar de nuevo con parte de la mezcla.



Níscalos con sepia

Ingredientes:

- 1 kg de níscalos
- 1 kg de sepia
- 1 cebolla
- 1 vaso de vino blanco
- 3 dientes de ajo
- Galletas maría
- Piñones o almendras

Preparación:

- Sofreír la cebolla. Cuando esté dorada, añadir la sepia y los níscalos troceados y dejar freír todo el conjunto. En un mortero, picar los piñones, los ajos y las galletas. Cuando merme el jugo, añadir el vino blanco y la picada anterior. Rectificar de sal.

Abanico de truchas con espinacas y setas de san Jorge

Ingredientes:

- 4 truchas de 200 g cada una
- 1/4 de kg de espinacas cocidas
- 8 cangrejos de río cocidos y pelados
- 100 g de setas de san Jorge
- 1/4 de l de caldo de pescado
- 100 g de trufa
- 80 g de mantequilla
- Ajo, sal, pimienta y perejil

Preparación:

- Abrir las truchas y quitarles las espinas. Enrollar los cangrejos en las espinacas y colocarlos entre los lomos de las truchas, antes de salpimentarlos y envolverlos bien en papel de aluminio o film transparente. Después, cocer el pescado al vapor durante 12 minutos. Para la salsa, sofreír los ajos picados, el perejil y las setas en una cacerola, y cubrirlos después con el caldo para que cueza durante 10 minutos. Transcurrido este tiempo, pasarlo todo por el pasapurés y volver a poner al fuego para reducir la salsa a un tercio. Poner después la salsa como fondo de plato, colocar las truchas en forma de abanico y decorarlas con el perejil picado, la trufa picada y las cabezas de los cangrejos.



Crema de setas de san Jorge y salmón

Ingredientes:

- 1/2 kg de setas de san Jorge
- 1/2 kg de salmón
- 1 cebolla
- 3 huevos
- 1/4 de kg de maicena
- 70 g de mantequilla
- 2 puerros
- 2 zanahorias
- 1 apio

Preparación:

• Limpiar las setas. Si son grandes, trocearlas y si no, utilizarlas enteras. Escamar el salmón y, en una cazuela lo suficientemente amplia, cocer junto con el puerro, la zanahoria, la cebolla y el apio, todo bien picado. Cocer los huevos y reservarlos. En una cazuela metálica, poner a derretir la mantequilla con las setas. Una vez guisadas, añadir la maicena, remover muy seguido para que no se pegue y, segundos después, añadir bastante caldo de la cocción del salmón. Dejar hervir unos minutos, agregar la nata y dejar reducir a fuego lento medio. Cuando se reduzca, verter el desmigajado del salmón y dejar unos segundos. Servir bien caliente en tazón de consomé o en plato.

Filetes de rape con setas de san Jorge

Ingredientes para 2 personas:

- 2 filetes de rape
- 50 g de mantequilla
- 1/2 vaso de vino blanco
- 200 g de setas de san Jorge
- 3 dientes de ajo
- 4 ramitas de perejil
- Sal

Preparación:

• Untar con la mantequilla una fuente para horno. Colocar los filetes de rape, añadir por encima unos trocitos de mantequilla y medio vaso de vino blanco y meterlo al horno hasta que estén cocidos. Picar finamente las setas, tres dientes de ajo y unas ramitas de perejil. Ponerlas en una sartén con una pizca de aceite a fuego vivo, guisarlas bien y salar. Pasarlas por la batidora hasta obtener la bechamel. A continuación, verterla sobre los filetes de rape e introducirlas durante 7 minutos en el horno.



En la fotografía, Setas con almejas a la marinera. Receta en la página 119.



Lenguado en salsa negra de setas

Ingredientes:

- 100 g de mantequilla
- 8 filetes de lenguado
- 100 g de trompetas de la muerte
- 3 dientes de ajo
- 3 ramitas de perejil
- 1 pimiento rojo y una cebolla
- 1 zanahoria pequeña
- 1/2 vaso de vino blanco
- 1 vaso de leche

Preparación:

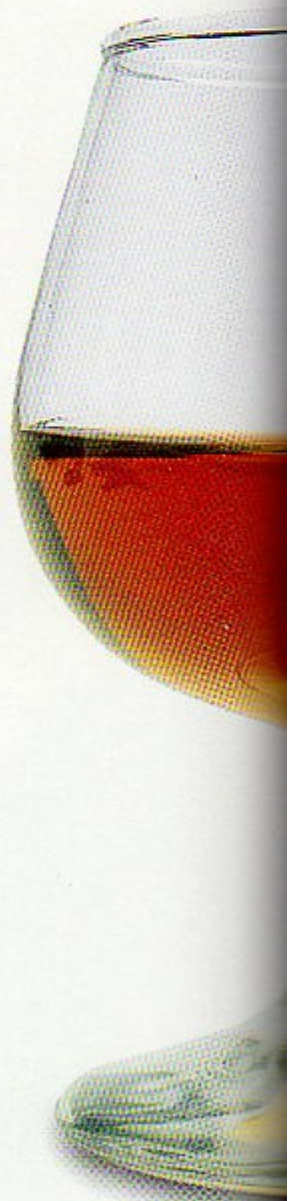
• Untar de mantequilla una fuente que vaya al horno. Colocar los filetes de lenguado. Poner por encima unos trocitos de mantequilla y mojar con el vino blanco. Dejar cocer los filetes por ambos lados. Picar la cebolla, el pimiento, la zanahoria, el ajo y el perejil y dorarlo. Moler las setas y agregarlas a la mezcla. Añadir el vaso de leche. Una vez cocido, pasarlo por la batidora y verterlo por encima de los filetes. Poner la fuente al horno unos 5 minutos y servir.

Una variante de la salsa negra:

- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 1 cucharada de puré de espinacas
- 1/2 vaso de vino blanco
- 1/2 kg de harina
- 1 cucharada de harina de trompetas de la muerte
- 1 taza de caldo de carne
- 3 dientes de ajo
- 6 ramitas de perejil
- Aceite y sal

Preparación:

• Poner al fuego una cazuela de barro con aceite al fuego. Cuando esté caliente, añadir la cebolla bien picada y la zanahoria. Cuando estén a medio dorar, picar el ajo y el perejil. Después, verter el vino blanco removiéndolo poco a poco. A continuación, espolvorear harina suficiente y la harina de las setas, y poco a poco ir añadiendo el caldo de carne. Una vez preparada esta salsa, pasarla por la batidora.



Setas con almejas a la marinera

Ingredientes:

- 400 g de plateras
- 1/2 kg de almejas
- 6 dientes de ajo
- 8 ramitas de perejil
- 2 cucharadas de harina
- 1 vaso de vino blanco

Preparación:

• Después de limpiar las setas, escoger los sombreros medianos y cortarlos en tiras lo más finas posibles. Poner una sartén con suficiente aceite, 6 dientes de ajo y 8 ramitas de perejil, todo ello bien picado. Dejar dorar, verter las setas y guisarlas durante 20 minutos. Una vez hecho esto, colocar una cazuela de barro a fuego lento con un poquito de aceite. Calentar, añadir una cucharada y media de harina, remover bien y verter el vino blanco y como medio vaso de agua. Cuando empiece a hervir, agregar las almejas y dejar cocer hasta que se abran. Servir bien caliente. Se puede agregar algo de picante.

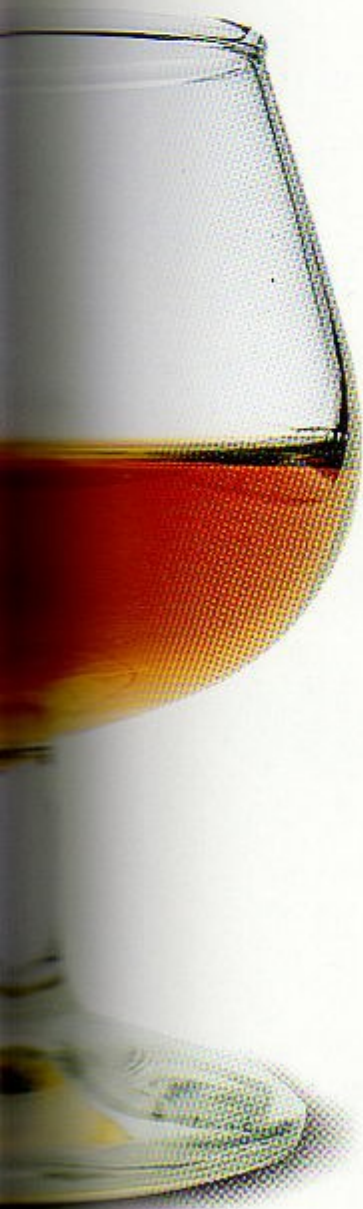
Pies azules con rape

Ingredientes:

- 600 g de pies azules
- 600 g de rape limpio
- 15 g de mantequilla
- 1 ramita de estragón
- 4 escalonias
- 1 taza grande de salsa de tomate
- 3 copas de coñac
- 2 dl de nata
- 1/2 guindilla
- Nuez moscada
- 2 cucharadas de perejil picado

Preparación:

• En una cazuela poner a fundir la mantequilla y agregar las escalonias y la guindilla. Cuando empiecen a dorarse, incorporar el rape cortado en trozos y las setas enteras. Cuando empiecen a tomar color, verter el coñac y prender fuego hasta que se consuma el alcohol. Entonces agregar la salsa de tomate, la nata, la nuez moscada y cocer durante 10 minutos a fuego moderado. Si queda muy líquida la salsa por la humedad de las setas, espesarla con fécula de patata disuelta en agua fría. En el momento de servir, espolvorear con perejil picado.



Salmón del asón con uvas y carboneras

Ingredientes:

- 1 kg de salmón
- 1/4 de kg de uvas
- 1/2 kg de carboneras
- 1/2 l de nata
- 2 cebollas
- 2 puerros
- 2 zanahorias
- 50 g de mantequilla
- 2 dientes de ajo

Preparación:

- Cocer el salmón con una cebolla, las zanahorias, los puerros, los ajos y un poquito de aceite. Cortar el salmón en lonchas gruesas y cocerlo durante 10 minutos. Después, limpiar las setas y cortarlas en lonchas muy finas. Poner al fuego una cazuela metálica, con la mantequilla y la cebolla bien picada; dorarla ligeramente y agregar las setas. Guisarlas bien y añadir la nata y las uvas.



Escalopas de merluza con setas de cardo

Ingredientes:

- 1 1/2 kg de merluza
- 1/2 kg de setas de cardo
- 1/2 kg de harina
- 6 dientes de ajo
- 6 ramitas de perejil
- Sal y aceite

Preparación:

- Limpiar, escamar y quitar las espinas de la merluza, cortarla y hacer escalope. Poner suficiente aceite en una sartén, dejar calentar, pasar los escalopes por harina y freír. Reservar. Limpiar las setas y, si son pequeñas, guisar enteras con aceite. Después, poner un poco más de aceite en la sartén, agregar los ajos en lonchas finas y, antes de que se doren, agregar las setas y salar. Emplatar y adornar con los sombreros de las setas y los ajos.



En la fotografía, Lenguado en salsa negra de setas. Receta en la página 118.



Rape con cigalas y senderuelas

Ingredientes:

- 1 cebolla roja y un pimiento rojo
- 100 g de nata líquida
- 1/2 kg de senderuelas
- 1 vaso de vino blanco
- 3 cucharadas de tomate
- 1 kg de rape
- 1 kg de cigalas
- Sal y pimienta molida



Preparación:

- Sofreír la cebolla y el pimiento rojo, y añadir después de unos minutos los sombreros de las setas. Rehogarlo todo. En una sartén verter el vino blanco, una cucharada de tomate y la nata líquida. Cuando se vaya reduciendo, añadir el sofrito de setas y remover unos minutos. Aparte, en una sartén con un poco de mantequilla saltear el pescado bien sazonado. Colocarlo en una bandeja, verter la salsa por encima y adornar con las cigalas pasadas por la plancha.

Gratinado de hongos y cangrejos de río con tomate confitado

Ingredientes:

- 800 g de cangrejos de río
- 400 g de hongos
- 300 g de tomates
- 1 yema de huevo
- 1 diente de ajo
- Nata
- Perifollo
- Aceite
- Azúcar
- Sal

Preparación:

- Saltear las setas en aceite. Cocer los cangrejos antes de pelarlos, y reservar las cabezas. A continuación, pelar los tomates, espolvorearlos con sal y azúcar y, junto con el ajo picado, freír muy lentamente hasta que pierdan el agua y se confiten. Seguidamente reducir la nata y añadir la yema de huevo batida.

Montar el plato poniendo como fondo el tomate, y sobre él, las setas en un montón. Alrededor de los hongos colocar los cangrejos, cubrir todo con la salsa y gratinar brevemente en el horno. Finalmente decorar el plato con las cabezas de cangrejo y el perifollo.

Merluza al horno con setas de cardo

Ingredientes:

- 4 lomos de merluza
- 100 g de mantequilla
- 1 chalota
- 1/4 de kg de setas de cardo
- 2 tomates naturales en puré
- 100 g de nata líquida
- 1/4 de l de *fumet* de pescado
- Sal y pimienta

Preparación:

- Disponer en una cazuela la merluza con la chalota, la mantequilla, las setas y el *fumet* de pescado. Meter al horno suave hasta que se cueza. Retirar la merluza y colocarla en los platos. Añadir al fondo de la cazuela el puré de tomate y la nata, dejar reducir y, cuando la salsa ya esté ligada, cubrir la merluza con ella y servirla.

Salmón fresco a la crema de setas al vino tinto

Ingredientes:

- 6 lonchas de salmón
- 1/2 l de vino tinto
- 1/2 kg de orellanas
- 2 cebollas rojas pequeñas
- Pan rallado
- Mantequilla
- Sal y pimienta

Preparación:

- Picar la cebolla y las setas y guisarlas bien en una sartén con mantequilla. Después triturar con la batidora, volver a verter la mezcla en la sartén y cuando esté caliente, regar con el vino tinto y dejar reducir a fuego lento hasta que quede una crema. Si es necesario, ligar con un poco de leche y maicena. Salar el salmón y saltearlo sin grasa en una sartén antiadherente. Colocar la salsa en el plato y el salmón encima. Adornar al gusto.



Bacalao con orellanas

Ingredientes:

- 8 trozos de bacalao remojado
- 400 g de orellanas
- 2 cebollas
- 2 ajos

Preparación:

- Sofreír un poco las orellanas, cortadas a trozos, con los ajos trinchados y reservarlas. Enharinar el bacalao y freírlo en una cazuela hasta que se dore. Añadir las cebollas ralladas y las orellanas sofritas, y dejar que se cueza todo junto durante 15 minutos, removiendo de vez en cuando.

Salmonetes con setas

Ingredientes:

- 4 salmonetes descamados y vaciados
- 200 g de setas
- 1 ramillete de perejil
- El zumo de un limón
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 4 cucharadas de harina
- 2 cucharadas de vino blanco seco
- 1 diente de ajo
- 50 g de mantequilla
- 100 g de nata líquida
- Sal y pimienta

Preparación:

- Lavar con cuidado los salmonetes bajo el agua corriente y escurrirlos sobre papel absorbente. Salpimentarlos. Enharinar los salmonetes y sacudirlos para quitar la harina sobrante. Fundir la mantequilla en una sartén grande y freír los salmonetes a fuego vivo de 6 a 8 minutos por cada lado, hasta que estén bien dorados. Mantenerlos calientes. Cortar la parte inferior del pie de las setas. Limpiarlas con un paño húmedo. Cortarlas en trozos si son demasiado grandes. Pelar el ajo y machacarlo con el molinillo. Lavar el perejil, escurrirlo y picarlo. Calentar el aceite en una cacerola. Poner dentro las setas, el perejil picado y el ajo machacado. Salpimentar y dejar cocer a fuego suave durante 5-6 minutos, removiendo de vez en cuando con un cuchara de madera. Espolvorear el preparado con una cucharada de harina, remover y regarlo con el vino blanco. Mezclarlo bien y dejar cocer otros 2 minutos a fuego suave. Disponer los salmonetes en una bandeja y repartir a su alrededor el preparado de champiñones. Calentar la nata líquida en un cazo, añadir el zumo de limón y salpimentar. Cubrir el pescado y los champiñones con esta salsa y servir enseguida.



En la fotografía, Salmón fresco a la crema de setas al vino tinto. Receta en la página 123.



Restaurante La Petite Marmite

Filetes de lenguado y langostinos con hongos al Gran Viña Sol

Ingredientes:

- 4 lenguados de 350 g cada uno
- 16 piezas de langostinos
- 400 g de hongos
- 4 escalonias
- 100 g de mantequilla
- 1/2 l de crema de leche
- 30 g de maicena
- 3 yemas de huevo
- Una pizca de sal

Preparación:

• Derretir la mantequilla en un cazo de cobre y regar con las escalonias cortadas finas, sin que lleguen a dorarse. Añadir los hongos cortados en láminas finas y dejar durante un minuto a fuego vivo. Agregar el vino, seguidamente los lenguados y los langostinos (pelados dejándoles solamente la cabeza). Poner al horno a fuego lento y dejar cocer durante 10 minutos. Después sacar del cazo los lenguados y los langostinos y depositarlos en una fuente tras sacar las espinas de los lenguados y dejarlos en filetes. En el caldo obtenido en el cazo, añadir la mitad de la crema de leche, dejar hervir durante un minuto, ligar con la maicena previamente desleída, sacar del fuego y terminar de ligar con las yemas de huevo y el resto de la crema de leche montada a punto de nieve. Seguidamente napar, con la salsa obtenida, el lenguado y los langostinos, dejando las cabezas descubiertas, y glasear al horno o gratinar hasta que quede dorada.



Restaurante Reguant

Calamarcitos rellenos de hongos

Ingredientes:

- 1 kg de calamarcitos de playa de unos 8 cm
- 300 g de hongos
- 2 cebollas de Figueres
- 3 escalonias
- 200 g de tomate maduro
- Aceite de oliva
- 1/2 l de caldo blanco de pescado
- 1 copa de jerez seco
- 2 cucharadas de harina

Para la picada:

- 50 g de piñones
- 50 g de almendras tostadas
- 3 rebanadas de pan frito
- 4 g de cominos

Preparación:

- Limpiar los calamares y separar las vainas de las patas. Dorar y saltear las patas cortadas. Trinchar la cebolla junto con las escalonias y poner a dorar con las patas. Añadir las setas previamente salteadas con harina. Poner todo a cocer unos 10 minutos. Enfriar y rellenar las vainas con manga de tela. Para la salsa, hacer un sofrito con el resto de la cebolla, el tomate rallado y añadir el caldo de pescado. Añadir el jerez y dejar reducir 5 minutos. A continuación, pasar todo por la batidora, y añadir la picada. Dejar cocer 10 minutos. Se recomienda cerrar los calamares con un palillo para contener el relleno.

Restaurante A Nosa Casa

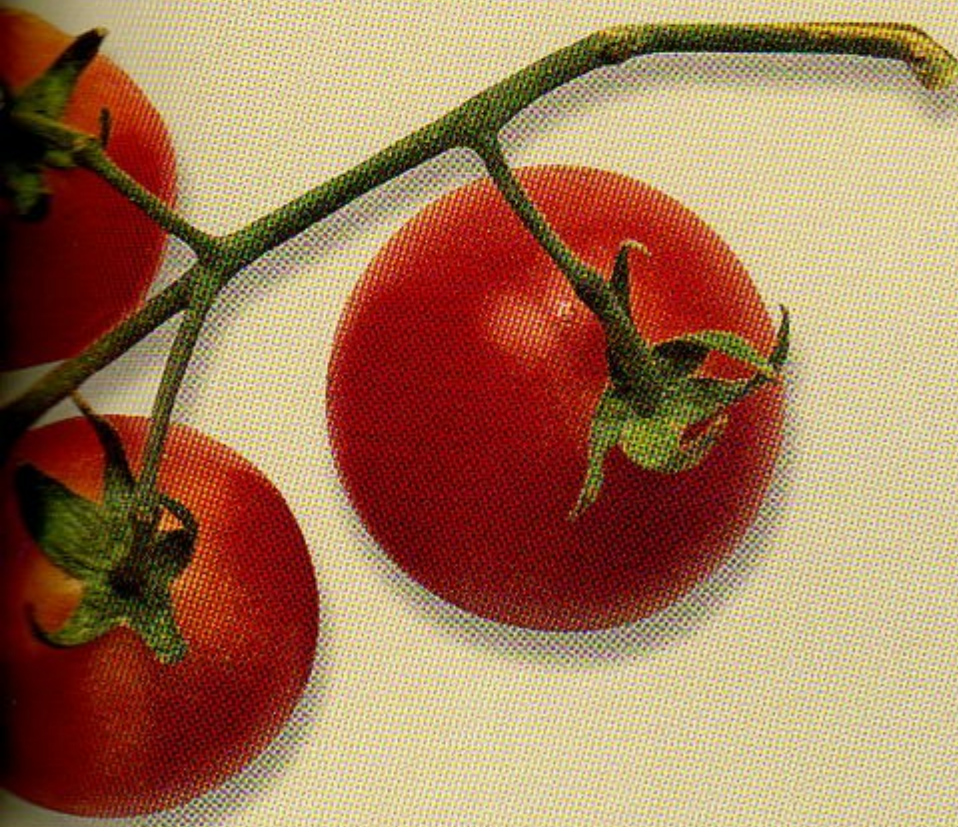
Flor de mar

Ingredientes:

- Rebozuelos anaranjados
- Higróforo negro
- Centolla

Preparación:

- Hervir las setas. Hervir también la centolla. Desmenuzarlo todo y cortar las setas en trocitos pequeños. Desmenuzar la centolla. Mezclarlo todo en un recipiente y añadir un poco de vino blanco. Debe servirse frío.



Restaurante Zure Etxea

Pil pil de hongos y *kokotxas* de merluza

Ingredientes:

- 400 g de hongos
- 300 g de *kokotxas* de merluza
- Aceite virgen
- Guindilla
- Ajos
- Sal

Preparación:

• Confitar los hongos laminados a fuego muy lento en el aceite de oliva virgen hasta que queden muy melosos. Poner una cazuela de barro al fuego (con el mismo aceite de los hongos), con el ajo cortado en láminas y la guindilla. Cuando estén dorados, reservarlos. Salar las *kokotxas* y sofreírlas un poco en el mismo aceite. Añadir los hongos confitados y sazonados. Comenzar a emulsionar el aceite mediante movimientos de la cazuela circulares y de vaivén, controlando la temperatura del aceite, que no ha de ser excesiva, hasta ligar la salsa de forma homogénea. Decorar con los ajos y la guindilla.

Restaurante El Cangrejo Loco

Higróforos con gambas

Ingredientes:

- 400 g de higróforos
- 1/2 kg de gambas frescas
- 1 copa vino blanco seco
- *Fumet* de pescado
- Brandy
- Ajo, pimienta y sal

Preparación:

• Limpiar las setas. Hervirlas durante 3 o 4 minutos. Escurrirlas y pasarlas por agua fría y cortarlas. Pelar las gambas y, con las cabezas, pasarlas por la sartén con un poco de aceite. Añadir un poco de brandy y flambearlas. Añadir también un poco de *fumet* de pescado y dejar hervir durante 10 minutos. A continuación, pasarlo por el chino. En una sartén, con el aceite y el ajo trinchados muy finamente, saltear los higróforos, ponerles la sal y la pimienta y añadir el vino blanco. Dejar reducir el vino, añadir la salsa hecha con las cabezas de las gambas, y dejarlo cocer durante 3 o 4 minutos. Servir muy caliente.



En la fotografía, Níscalos con sepia. Receta en la página 115.



Restaurante Arzak

Lenguado en su jugo a la salvia con pistachos, setas de otoño y hortalizas confitadas

Ingredientes:

- 4 lenguados medianos
- 1/2 dl de aceite de oliva y sal

Para el jugo a la salvia:

- 400 g de recortes de pescados y espinas
- 3 cebollas
- 2 zanahorias
- 2 l de agua
- 400 g de sepia o calamar grande
- 6 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharaditas de sésamo blanco
- 1 cucharada de almendra en granillo
- 1 cucharada de avellanas trituradas
- Unas hojas de salvia
- El zumo de medio limón
- Pimienta y sal

Para los confitados:

- 40 g de pistachos verdes pelados
- 2 puerros jóvenes
(lo blanco en aritos)
- 1 zanahoria en bastones
escaldada
- 40 g de rebozuelos
- 40 g de trompeta de la muerte
- 40 g de hongo
- 30 g de cortezas de limón verde
en juliana
- 5 cucharadas de aceite de sésamo
- Una nuez de mantequilla
- Una cucharadita de azúcar
- Perejil picado
- Pimienta blanca y sal





Preparación:

Jugo de salvia:

- Elaborar un *fumet* de pescado con litro y medio de agua, los recortes, las espinas, las zanahorias peladas y una cebolla pelada y cortada en trozos. Aparte, limpiar y trocear la sepia.

Cortar en fina juliana el resto de la cebolla.

En una cazuela, poner el aceite a calentar y agregar la cebolla en juliana cuando esté caliente. Pochar lentamente la cebolla. Cuando esté blanda y dorada, añadir la sepia. Guisarla a fuego muy lento (añadiendo poco a poco agua si fuera preciso). Cuando esté blando el molusco, añadir el contenido de esta cazuela al *fumet*. Dejarlo cocer junto hasta que se reduzca a menos de la mitad añadiendo previamente el sésamo, la almendra y la avellana y, al rato de cocer, la salvia picada. Dar el punto de sal y pimienta.

Al final de la cocción, añadir el zumo de limón. Colar.

Confitados:

- En una sartén o salteadora, puesta al fuego con el aceite y la mantequilla, incorporar cuando esté caliente los pistachos, los puerros en anillas y las setas troceadas. Saltear todo a fuego vivo agregando también un poco de azúcar. Cuando esté casi en su punto, añadir los bastones de zanahoria previamente escaldados en agua hirviendo con sal. Dar el punto de sal y pimienta y, por último, al retirar la corteza de limón, espolvorear por encima perejil picado.

Final y presentación:

- En una plancha caliente o sartén antiadherente con un poco de aceite, dorar los lenguados limpios y salados por las dos caras hasta que estén hechos, pero jugosos en su interior.

Al retirarlos, quitar las espinas y sacar los filetes o lomos. Colocar en el centro del plato los filetes correspondientes del lenguado. Napar con el jugo a la salvia y después disponer por encima la guarnición de los confitados de forma irregular.

Decorar con unas hojas de salvia.

Restaurante La Dida

Gambas de Palamós con hongos

Ingredientes:

- 1 kg de gambas
- 1 copa de coñac
- 600 g de hongos
- Perejil
- Mantequilla
- Crema de leche
- Pimienta y sal

Preparación:

- Pelar las colas de las gambas y sazonarlas con sal y pimienta. En una chatosa con mantequilla caliente, saltear las gambas, flambearlas con el coñac y añadir los hongos laminados y hechos a la crema. Dejarlo cocer todo junto 5 minutos. Colocar las gambas en el plato con los hongos por encima y espolvorear con el perejil.

Restaurante Satélite

Rape con higróforos

Ingredientes:

- 800 g de rape en rodajas
- 200 g de cebolla pelada
- 100 g de tomate natural maduro
- 1 diente de ajo pequeño, perejil
- 1/2 l de caldo de pescado
- 1/2 copa de brandy
- 1/2 rebanada de pan de molde frita
- 12 almendras tostadas
- 1/2 kg de higróforos negros
- 1 cucharada pequeña de harina
- 1/2 l de aceite
- Pimienta y sal

Preparación:

- Cortar las setas en trozos regulares, rehogarlas en un poco de aceite y reservar. Cortar la cebolla muy fina y ponerla a dorar en un poco de aceite. Cuando esté dorada, agregar el tomate pelado y rayado. Dejar cocer 5 minutos, retirar y añadir la cucharada de harina. Poner en una sartén al fuego 5 cucharadas de aceite, y freír en ella el rape, salpimentado y enharinado y freír. Con los últimos cuatro trozos que vayamos a freír verter el coñac, dejar que se queme un poco y ponerlo todo en una tartera plana. Se agrega el tomate, la cebolla, las setas y el caldo de pescado. Poner al fuego 12 minutos, al principio fuerte y después lento. Por último, 2 minutos antes de retirarlo del fuego, se añade una picada hecha con el ajo, el perejil, las almendras y la rebanada de pan frito.

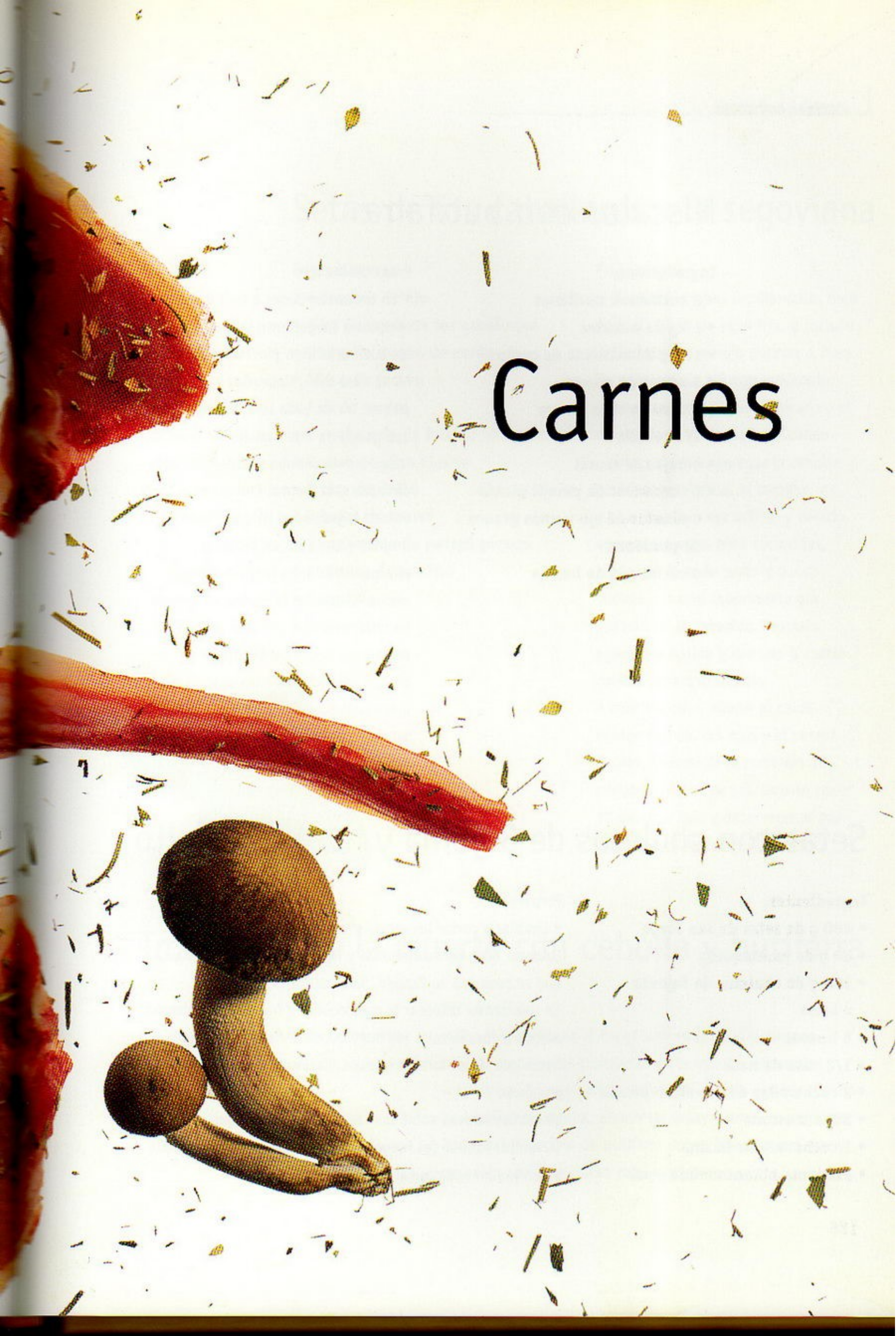


En la fotografía, Bogavante a la plancha al vinagre de niscalos. Receta en la página 114.





Carnes



Níscalos con butifarra

Ingredientes:

- 2 butifarras medianas
- 1 kg de níscalos
- 100 g de manteca de cerdo
- 3 ramas de menta
- 1 vaso de vino blanco
- 1/2 cebolla
- 4 hojas de laurel
- 1 cucharada de perejil picado
- 4 dientes de ajo y unos granos de pimienta
- 1 cucharada de harina

Preparación:

- En un sartén poner a freír durante 6 minutos a fuego lento la manteca con las butifarras bien pinchadas para que no se deshagan. Retirarlas y cortarlas en seis trozos cada una. Poner la grasa que queda en una cazuela de barro al fuego con la cebolla picada, las hojas de laurel y la menta. Cuando esté todo dorado, agregar los níscalos bien limpios y cortados en trozos y rehogarlos a fuego lento durante 5 minutos; agregar la harina, el tomate cortado muy fino y el vino blanco. Añadir los trozos de butifarra, el perejil, la pimienta y los ajos machacados, salar un poquito y cocer 10 minutos más todo junto a fuego lento en la misma cazuela.

Setas con chuletas de Sajonia y huevo revuelto

Ingredientes:

- 600 g de setas de san Jorge
- 80 g de mantequilla
- 350 g de chuletas de Sajonia o lomo
- 6 huevos
- 1/2 vaso de nata
- 2 cucharadas de cebollino picado
- Nuez moscada
- 1 cucharada de harina
- Pimienta blanca molida y sal

Preparación:

- Limpiar y cortar las setas, si son grandes, en rodajas. Calentar 60 g de mantequilla y freír en ella las setas hasta que se consuma su líquido. Salpimentar. En una sartén calentar la mantequilla y freír las chuletas por ambos lados. Mezclar los huevos con la nata y la harina hasta que no se formen grumos. Sazonar con la sal y la nuez moscada. Verter los huevos sobre las setas, dejar que cuajen y darles la vuelta. Retirar del fuego. Espolvorear el cebollino picado y servir para acompañar las chuletas.

Setas de los caballeros a la segoviana

Ingredientes:

- 4 dientes de ajo
- 1 kg de setas de los caballeros
- 150 g de magro de cerdo
- 100 g de jamón
- 1 dl de aceite
- 1 cucharada de harina
- 1 vaso de vino blanco
- 1 taza de caldo
- 2 hojas de laurel
- 1 cucharada de perejil picado
- 1 ramita de tomillo
- Guindilla
- 2 cebollas



Preparación:

- Limpiar las setas cepillándolas bien bajo el chorro de agua fría, e incluso dejándolas en remojo durante 1 hora. En una cazuela a fuego moderado poner el aceite, el jamón picado y el magro de cerdo en dados. Cuando empiece a dorar, agregar la cebolla picada, la guindilla, el tomillo y el laurel. Una vez sofrito y dorado, agregar las setas bien escurridas, rehogándolo todo junto y dando vueltas con una espumadera por espacio de 10 minutos. Después agregar la harina y dar tres o cuatro vueltas para que se dore. A continuación, añadir el caldo, el vino blanco, los ajos y el perejil picado. Cuando lleve cociendo 10 minutos, probar de sal. Dejarlo cocer 10 minutos más y dejar reposar por espacio de 1 hora.

Trompetas de la muerte con cebolla y butifarra

Ingredientes:

- 200 g de trompetas de la muerte
- Cebolla
- Butifarra negra
- Sal

Preparación:

- Poner una olla en el fuego con agua y sal y, cuando hierva, escaldar las trompetas de la muerte, escurrirlas y reservarlas. En una sartén, sofreír la cebolla cortada. Cuando la cebolla esté hecha, añadir las setas y remover un poco. Poner sal y trocitos de butifarra negra. Volver a remover y cocer un par de minutos para unificar los gustos.

Níscalos a la segoviana

Ingredientes:

- 1 kg de níscalos
- 100 g de magro de cerdo
- 100 g de longaniza
- 1 pimiento asado
- 1 cucharada de harina
- 1 cucharada de pimentón
- 1/2 guindilla
- 1/2 cebolla
- 1 vaso de vino blanco
- 4 dientes de ajo
- 1 ramita de tomillo
- 1 huevo cocido
- 1 tomate
- 4 hojas de laurel
- Sal

Preparación:

- Poner a freír en una cazuela la manteca con el magro de cerdo y la longaniza cortada en trozos. Cuando empiece a dorarse, agregar la cebolla picada, la guindilla, el tomillo y el laurel. Cuando esté todo rehogado, añadir los níscalos y rehogarlos durante 10 minutos. Después agregar la harina, el pimentón, el tomate cortado en trozos pequeños y el vino blanco. A continuación añadir los ajos machacados, salar y dejar cocerlo todo a fuego lento durante 10 minutos más. Al tiempo de servir, adornar con el pimiento y el huevo picado.

Senderuelas con lomo a la cazuela

Ingredientes:

- 1/2 kg de senderuelas
- 300 g de lomo
- 1 pimiento morrón asado
- Ajo y perejil
- Aceite
- Sal

Preparación:

- Después de limpiar los sombreros de las setas, ponerlas en una sartén; picar cuatro dientes de ajo y cuatro ramitas de perejil y añadirlas a la sartén con una tacita de aceite por encima, todo en crudo, y guisar durante 35 minutos. A continuación, pasar el lomo por la sartén. Asar el pimiento y freírlo con un poco de ajo. Preparar una cazuela de barro, colocar las tajadas de lomo y los pimientos, verter las setas y guisar unos 8 minutos. Servir caliente.

En la fotografía, Níscalos con butifarra. Receta en la página 136.



Hamburguesas de setas

Ingredientes:

- 1/2 kg de carne picada
- 350 g de negrillas
- 3 dientes de ajo
- 2 cucharadas de perejil picado
- 4 huevos
- 50 g de harina
- Aceite, pimienta y sal

Preparación:

- Guisar las setas después de haberlas picado finamente con el ajo y el perejil. Añadir dos huevos sin batir y amasarlos con las setas. Elaborar las hamburguesas con las manos, enharinarlas, pasarlas por el huevo batido y freír.

Setas de invierno con medallones de lomo de cerdo

Ingredientes:

- 600 g de negrillas
- 8 medallones de lomo de cerdo
- 1/2 naranja
- 2 copas de orujo
- 150 g de manteca de cerdo
- 1/2 vaso de vino tinto
- 100 g de panceta de cerdo
- 1/2 cebolla
- Orégano
- 1 cucharada de maicena
- 2 cucharadas de vinagre
- 1 cucharada de azúcar
- 4 dientes de ajo
- Granos de pimienta

Preparación:

- En una cazuela de barro refractario poner 50 g de manteca, freír los medallones de lomo y colocarlos a un lado de la cazuela. En un cazo aparte poner 100 g de manteca con la cebolla picada, la naranja con cáscara, la panceta de cerdo, los ajos picados, el orégano y la pimienta. Cuando empiece a dorar, agregar las setas y rehogarlo todo hasta que se consuma la humedad. Añadir la maicena y el vino, salarlo todo y cocer durante 10 minutos. Agregarlo a la cazuela del lomo. En otro cazo poner el vinagre a cocer con el azúcar; cuando empiece a tomar color de caramelo rociarlo por encima de las setas. Cocer en el horno por espacio de 30 minutos. Servir en la misma cazuela.

Setas a la navarra

Ingredientes:

- 1 kg de setas de cardo
- 150 g de manteca de cerdo
- 1 taza de caldo de carne
- 1 cucharada de pimentón
- 200 g de almendras peladas y tostadas
- 1 cucharada de harina

Preparación:

- En una cazuela poner a fundir la manteca. Agregar las setas limpias y desprovistas del tronco; rehoglarlas durante 10 minutos a fuego lento. Añadir la harina, el pimentón, las almendras picadas y el caldo de carne. Finalmente, cocer durante 10 minutos más a fuego lento.

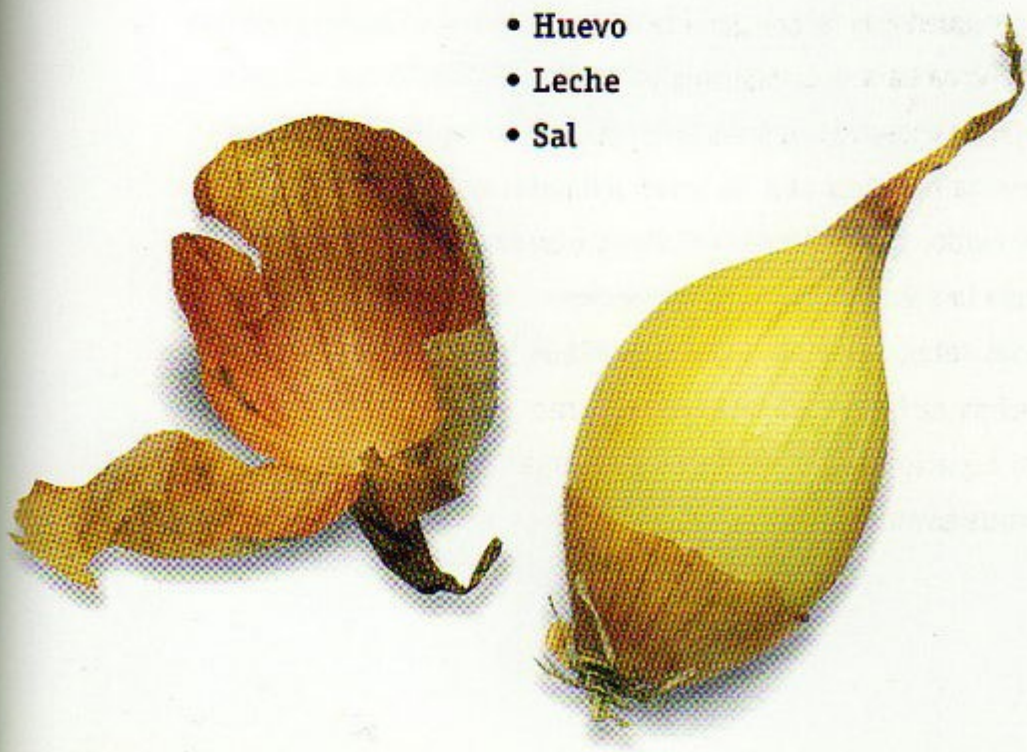
Manitas de cerdo rellenas de senderuelas y trufas

Ingredientes:

- 300 g de senderuelas
- 4 manitas de cerdo
- 3 cebollas
- 1 puerro
- 1 vaso de vino blanco
- Laurel
- Aceite
- Trufa
- Harina
- Huevo
- Leche
- Sal

Preparación:

- Cocer las manitas bien limpias y abiertas con agua, vino blanco, una cebolla, un puerro, una hoja de laurel y sal. Cuando estén a punto de cocerse, retirarlas y quitarles los huesos y la carne del centro. Mezclar esta carne con las setas ya salteadas, un poco de harina y un poco de leche para trabarla. Dejar cocer un poco y añadir caldo de trufa y trufa picada. Rellenar las manitas, cerrar con su pareja y enfriar. Luego freír con harina y huevo y reservar. Aparte, sofreír cebolla, añadir vino blanco y caldo de cocer las manitas. Añadir las manitas y dejar cocer 20 minutos a fuego lento.



Medallones de *foie gras* y jamón cocido con trufa

Ingredientes:

- 6 rebanadas de pan de molde
- 6 cortes de *foie gras* de dos tipos diferentes
- 3 lonchas de jamón no muy finas
- Trufa
- Berros
- Nueces

Preparación:

- Con el cortapastas cortar un disco de pan, otro de *foie gras* y un tercero de jamón. Superponer siguiendo el orden anterior, y encima del jamón colocar una bolita de trufa. Servir 3 porciones por plato, añadiendo a su alrededor los berros y las nueces.

Ciervo con setas

Ingredientes:

- 1 kg de ciervo
- 1 kg de pies azules
- 1 vaso de orujo
- 1/2 cebolla
- 200 g de manteca de cerdo
- 4 dientes de ajo
- 1 rama de orégano
- 1 cucharada de romero picado
- 1 cucharada de harina
- 4 cucharadas de vinagre
- 3 hojas de laurel
- 1 remolacha pequeña
- 1/2 naranja
- Unos granos de pimienta

Preparación:

- Poner en adobo el ciervo con la naranja cortada en trozos pequeños, el orégano, el romero, los ajos machacados, la pimienta molida y el vinagre. Rebozarlo todo y guardarlo en el frigorífico 24 horas.

En una cazuela de barro poner a estofar la manteca de cerdo con la cebolla picada en juliana, el laurel y la zanahoria y la remolacha en trozos. Cuando se empieza a dorar agregar el ciervo desprovisto de la guarnición del adobo. Rehogarlo por ambos lados durante 10 minutos. Añadir la harina y todo lo que quedó del adobo con el orujo y un poco de agua. Cocer en horno a baja potencia durante una hora y media aproximadamente; después sacar el ciervo y cortarlo en filetes. Colocarlo en una rustidera con las setas salteadas con 100 g de manteca de cerdo, previamente cortadas en trozos. Pasar por el chino toda la salsa de haber asado el ciervo, incorporarla al ciervo y las setas, salarlo y cocer al horno 30 minutos más.

En la fotografía, Conejo con setas de san Jorge e higróforos. Receta en la página 145.



Setas de cardo con conejo de monte

Ingredientes:

- 1 kg de setas de cardo
- 1 conejo
- 4 tostadas de pan frito
- 1/2 l de vino blanco
- 1 cebolla
- 4 dientes de ajo
- 1 ramita de tomillo
- 1 cucharada de perejil, unos granos de clavo y pimienta
- 1 pimiento morrón
- 4 hojas de laurel
- 1 dl de aceite
- 100 g de manteca de cerdo
- 2 copas de coñac
- 1/2 dl de vinagre
- 100 g de avellanas tostadas

Preparación:

• Cortar el conejo en trozos de tamaño regular. Poner en una cazuela a saltear con el aceite y la cebolla cortada fina, el tomillo y el laurel. Cuando esté algo dorado, agregar el coñac, prender fuego para quitar el alcohol, y añadir el vino y agua hasta cubrirlo todo. Sazonar con sal y pimienta molida. En el mortero, machacar los ajos, los higaditos del conejo, el pan frito y el vinagre; agregarlo todo al conejo y cocer despacio durante 40 minutos. Añadir las avellanas tostadas picadas y el pimiento morrón en trozos. En un cazo aparte saltear la manteca de cerdo con las setas hasta que se reduzca la humedad, añadirlo al estofado del conejo y dejarlo cocer 15 minutos más a fuego lento. En el momento de servir, espolvorear con el perejil.

Hamburguesa de conejo

Ingredientes:

- 600 g de carne de conejo deshuesada
- 20 g de harina
- 50 g de aceite de oliva
- 150 g de champiñones
- Perejil, ajo, sal y pimienta

Preparación:

• Triturar la carne de conejo y dar la forma de chuleta o bistec. Salar al gusto. Dar una vuelta en harina y freír lentamente en aceite. Freír los champiñones con ajo y perejil. Colocar la carne en un plato y encima una cucharada de champiñones. Acompañar el plato con guisantes, zanahorias y coliflor hervidos.



Conejo con setas de san Jorge e higróforos

Ingredientes:

- 1 conejo
- 4 o 5 tiras de tocino
- 200 g de jamón
- 2 pimientos verdes
- 1 cebolla pequeña
- 200 g de setas de san Jorge
- 200 g de higróforos
- 2 copas de vino blanco
- 2 dientes de ajo
- Laurel, perejil
- Manteca de cerdo y aceite
- Sal

Preparación:

- Una vez limpio el conejo, trocearlo y sofreírlo en aceite reforzado con un poco de manteca de cerdo. Cuando se haya dorado, añadirle el tocino y los trocitos de jamón. 5 minutos después, agregarle el laurel, los pimientos verdes, la cebolla troceada y una picada de ajo. Regarlo todo con el vino y agregar las setas para que cueza todo a fuego lento el tiempo que le cueste ablandarse al conejo.

Coles rellenas de cordero con salsa de setas

Ingredientes:

- 2 coles
- 1 paletilla de cordero o pierna
- 1/2 kg de setas de san Jorge
- 4 cebollas
- 2 puerros
- 2 cabezas de ajo
- 4 rebanadas de pan
- Harina
- Vino tinto
- Aceite
- Sal

Preparación:

- Vaciar las coles y cocerlas lentamente para que no se rompan. Escurrirlas y guardarlas.

Deshuesar la pierna o paletilla y cortarla en cigarrillos. Sazonarlos y enharinarlos para luego freírlos con ajo y rehogarlos con vino tinto; colocarlos en el interior de la col.

Para preparar la salsa de setas: poner la cebolla, los ajos y los puerros, todo troceado, con las setas en una olla con aceite hasta que se pochen; añadir el vino y el pan tostado. Cubrirlo con caldo, cocerlo, triturarlo y pasarlo por el chino. Cubrir las coles ya preparadas, calentarlo al horno 5 minutos y servir.



Gazpacho con caracoles y niscalos

Ingredientes:

- 1/2 kg de niscalos
- 350 g de caracoles
- 1/2 kg de torta de gazpacho
- 1/2 kg de conejo
- 1/2 kg de pollo
- 2 tomates
- 1 cebolla grande
- 3 dl de aceite
- Tomillo
- Sal



Preparación:

- Preparar un caldo, friendo el conejo y el pollo en trozos grandes, tras sazonar con sal y tomillo. Añadir las setas y freírlo todo. Luego ponerlo a cocer en un puchero, cubierto de agua; engañar los caracoles aparte y agregarlos al puchero.

En una sartén a fuego fuerte freír el tomate cortado a dados, agregar la torta un poco después, y sazonar con sal y tomillo. Añadir el caldo y dejar cocer. Servir primero la torta y después el plato de puchero con *allioli*.

Parasoles con codornices

Ingredientes:

- 12 codornices
- 600 g de parasoles
- 3 copas de Málaga Virgen
- 3 copas de coñac
- 50 g de mantequilla
- 50 g de manteca de cerdo
- 150 g de ternera picada
- 1/4 de kg de punta de jamón
- 1 cucharada de pimienta molida
- 1 taza de caldo de carne

Preparación:

- Agregar a la carne de ternera la mitad del vino. Sazonar ligeramente las codornices con la sal y la pimienta molida. Después rellenarlas con la carne y coserlas. En una sartén fundir la mantequilla y poner las codornices. Cuando estén doradas, agregar la copa de coñac y prender fuego hasta que se consuma todo el alcohol. En una cazuela de barro refractario derretir la manteca de cerdo, colocar la mitad de las cabezas de los parasoles, por encima las codornices y sobre éstas el jamón picado en dados pequeños, y por último, las cabezas restantes de los parasoles. Añadir el caldo de carne, el jugo de saltear las codornices y el vino. Salar muy poco por la presencia del jamón, tapar con una hoja de aluminio y meter al horno a fuego fuerte por espacio de 20 minutos aproximadamente.



En la fotografía, Hamburguesas de setas. Receta en la página 140.



Pollo con setas y yogur

Ingredientes:

- 1 pollo
- 200 g de mantequilla
- 3 yogures
- 600 gr de orellanas
- 6 escalonias
- 1 rama de tomillo
- 3 ramas de hierbabuena
- 1/2 vaso de cerveza
- 6 trozos de pan frito
- 1 cucharadita de pimienta molida

Preparación:

• Cortar el pollo por las coyunturas y salpimentarlo. Poner en una cazuela el tomillo y la mitad de la mantequilla. Cuando se funda la mantequilla, retirar la espuma, y luego dorar el pollo a fuego fuerte. Después, agregar la cerveza y asar el pollo durante 15 minutos al horno, a fuego moderado. Poner en un cazo el resto de mantequilla con las escalonias y la hierbabuena cortadas muy finas. Cuando empiecen a dorar las escalonias, añadir las setas cortadas en juliana y salpimentar. Rehogarlo durante 10 minutos, agregar los yogures y, cuando empiece a hervir, añadirlo todo al pollo y dejarlo cocer 5 minutos a fuego lento. En el momento de servir se añade pan frito.

Codornices con rebozuelos

Ingredientes:

- 4 codornices
- 400 g de rebozuelos
- 300 g de patatas
- 200 g de guisantes
- 1 hoja de laurel
- Una picada de ajo, almendras, piñones y pan tostado

Preparación:

• Enharinar las codornices y dorarlas en una cazuela de barro con manteca de cerdo y aceite a partes iguales. Añadir las patatas cortadas a trozos grandes, las setas enteras, los guisantes, la hoja de laurel y el caldo necesario. Taparlo bien y dejarlo cocer 5 minutos. Añadir entonces la picada, volverlo a tapar y dejarlo hasta que las patatas estén cocidas.



Pichones con senderuelas

Ingredientes:

- 4 pichones
- 1 cebolla pequeña
- 150 g de senderuelas secas
- 1 vaso de agua caliente
- 3 dientes de ajo y una pizca de canela
- 1 cucharadita de vinagre
- Sal, aceite, perejil y laurel

Preparación:

- En una cazuela del guiso freír los pichones. Seguidamente añadir la cebolla muy picada, los ajos, el laurel y el perejil, la cucharadita de vinagre y una pizca de canela. Dejar hervir 20 minutos a fuego lento. Cuando los pichones están a medio hacer, añadir las senderuelas con el vasito de agua caliente. Dejar al fuego hasta que se reduzca el agua añadida.

Pichones con trufas

Ingredientes para 6 personas:

- 6 pichones
- 90 g de trufas
- 200 ml de jerez seco
- 2 l de caldo de carne
- Verduritas glaseadas
- Espárragos
- Sal y pimienta

Preparación:

- Deshuesar los pichones y reservarlos en una fuente. Saltear los huesos en un poco de aceite y añadirles el jerez. Rehogar hasta que el jerez se reduzca a la mitad. Añadir el caldo y dejar cocer durante 1 hora. Pasar el líquido por el chino y volver a ponerlo a fuego con las trufas previamente troceadas. Dejar que cuezan 10 minutos y salpimentar. Poner los pichones en una fuente de horno. Salpimentarlos y dorarlos al horno fuerte, intentando de que queden poco hechos en su interior. Colocar en los platos y regarlos con la misma salsa. Acompañar con verduras glaseadas y trozos de espárragos.

Hostal Sport

Filete de ternera rustido con rebozuelos y judías del *ganxet* con butifarra deshecha

Ingredientes:

- 1 kg de filete de ternera entero
- 200 g de butifarra
- 200 g de judías del *ganxet*
- 400 g de rebozuelos
- 4 cucharadas de aceite
- 2 vasos de vino blanco del Priorat
- Hierbas de Provenza
- Pimienta y sal



Preparación:

- Preparar el filete con la sal, la pimienta y las hierbas de Provenza. Entonces rustirlo durante 45 minutos con un buen chorro de aceite. Una vez rustido, tirar los dos vasos de vino blanco del Priorat y dejarlo al horno durante 5 minutos más.

Para la guarnición: freír la carne de la butifarra. Cuando está dorada añadir los rebozuelos. Una vez sofritos, agregar las judías hervidas y dar dos o tres vueltas sin dejar que se frían.

Restaurante Cherpi

Albóndigas de conejo con hongos

Ingredientes:

- 1 conejo
- 200 g de magro de cerdo
- 100 g de papada fresca
- 3 huevos
- Harina y pan rallado
- 1 cebolla
- 1/2 kg de hongos
- Vino blanco
- Caldo de carne
- Ajo y perejil
- Sal y pimienta

Preparación:

- Deshuesar el conejo y luego trincharlo con el magro y la papada. Ligarlo todo con los huevos, la sal, la pimienta, un poco de ajo y perejil y pan rallado. Hacer las albóndigas, enharinarlas y freírlas.

Para la salsa: sofreír la cebolla y, cuando esté blanda, añadir los hongos y dejar dorar para luego agregar el vino. Dejar reducir. Añadir a este sofrito el caldo de carne y después las albóndigas. Dejar cocer durante 10 minutos y probar de sal y pimienta.

Restaurante Ca l'Isidre

Manitas de cerdo deshuesadas, rellenas de hongos y trufa negra con hígado de pato

Ingredientes:

- 4 manitas de cerdo
- Apio
- Puerros
- Zanahorias
- Cebolla
- Laurel
- Hierbas aromáticas
- Agua
- Armagnac
- 100 g de hígado de pato
- 1 trufa negra
- 200 g de hongos
- Almendras
- Avellanas
- Piñones
- Pan tostado
- Mantellina de cerdo
- Pimienta negra en grano y sal

Preparación:

• Poner a hervir las manitas de cerdo cortadas por la mitad junto con las verduras y las hierbas aromáticas durante 4 horas. Una vez cocidas las manitas, deshuesarlas.

En una cazuela con 4 cucharadas de aceite, dorar los huesos, flambear con el Armagnac y verter el caldo de cocción junto con las verduras.

Dejar reducir hasta conseguir una salsa ligera de textura, y luego filtrar. Añadir la picada de frutos secos y corregir de sal.

Cortar el hígado de pato en dados, salpimentar y dorar en una sartén.

Lavar y cortar los hongos. En una sartén, con la grasa sobrante de dorar el hígado de pato, dorar los hongos, añadir la trufa picada, salpimentar y flambear con el Armagnac.

Con la ayuda de un molde, envolver con la mantellina de cerdo las manitas rellenas con el hígado de pato y los hongos trufados. Extraer el molde de las manitas y dorarlas en una sartén antiadherente. Verter la salsa sobre las manitas y hornear durante 10 minutos.



Bar Pinotxo

Manitas de cerdo rellenas de rebozuelos anaranjados y gambas

Ingredientes:

- 4 piezas de manitas de cerdo cortadas por la mitad
- 1/2 kg de rebozuelos anaranjados
- 1/2 kg de gambas de Palamós pequeñas
- Ajo
- Cebolla
- Puerros
- Laurel
- Mantellinas de cerdo
- Pimienta

Preparación:

- Hervir las manitas con pimienta en grano, una cebolla, unos dientes de ajo y el verde de los puerros.

Una vez hervidas y frías, deshuesarlas y reservarlas junto con el agua resultante de hervirlas.

Poner las setas en una sartén y, cuando desprendan su jugo, saltearlas con un poco de aceite, saltearlas y luego reservarlas.

Pelar las gambas, añadir las colas con los rebozuelos y acabarlos de saltear. Con los puerros, las cabezas y las pieles de las gambas hacer un sofrito al que hay que añadir unos rebozuelos. Reducirlo con el agua de hervir las manitas y la de las setas. Pasarlo por el chino y guardarlo. Rellenar las manitas con las setas y las colas, envolverlas con la mantellina de cerdo y rebozarlas. Dentro de una cazuela, disponer todo junto con la salsa reservada y hervirlo durante 5 minutos. Rectificar de sal y de pimienta y servir.



En la fotografía, Pollo con setas y yogur. Receta en la página 148.



Restaurante Amaya

Hatillos de ternera rellenos de hongos sobre salsa de Calvados

Ingredientes:

- 1 entrecot
- 1 lámina de jamón
- 1 puerro pequeño
- Hongos

Para la salsa:

- 1/2 manzana
- 1 clavo
- 1 cl de Calvados
- 1 cl de vino tinto
- 1 pizca de canela
- 1 cl de crema de leche

Preparación:

• Limpiar el puerro y cortarlo. Laminar el jamón y los hongos. Colocar aceite en una chatosa, agregar el puerro y rehogarlo. Cuando casi esté, incorporar los hongos laminados y el jamón, rectificar de sal y reservar.

Cortar el entrecot en forma de librito y aplastarlo con una espumadera dejándolo bien plano; salpimentarlo, colocar el relleno en una punta y enrollar como si de un canelón se tratara. Clavarle dos palillos para que no se abra. En una chatosa poner aceite y hacer la carne, sacar y reservarla. Desengrasar la chatosa y poner la manzana junto al vino tinto y una nuez de mantequilla hasta conseguir una textura de puré; añadir el Calvados y el clavo. Reducir y añadir la crema de leche hasta conseguir el espesor deseado, salar y poner al punto de canela. Montar el plato situando el atillo en el centro del plato, rodearlo de salsa y decorar con láminas de hongos y manzanas laminadas y asadas al horno.



Asociación gastronómica Bon Profit

Platillo de costillón y magro de cerdo con setas y castañas

Ingredientes:

- 1 kg de setas
- 800 g de carne de cerdo
- 800 g de costilla de cerdo
- 100 g de castañas secas
- 400 g de cebollas de platillo
- 1 vaso de vino tinto
- 100 g de manteca de cerdo
- Tomillo
- Pimienta y sal

Preparación:

- En una cazuela de barro cocido con la manteca de cerdo, dorar el magro y el costillón cortados en trozos regulares, así como las cebollas peladas. Salpimentar.

Una vez dorado, añadir el vino y el tomillo. Dejarlo reducir y mojar con agua o con caldo.

Añadir las setas, previamente sofritas, así como las castañas, que habrán estado en remojo dos horas.

Dejarlo cocer lentamente hasta que todo esté blando.

Este plato queda exquisito con esta preparación, pero si se le añade una picada de ajos y piñones en los últimos minutos de la cocción, mejora. Ponerlo al punto de sal.

Restaurante Manduca

Suquet de pato con langostinos y níscalos

Ingredientes:

- Magret de pato
- Fondo de pato
- Langostinos
- Níscales
- Majada mediterránea
- Pan
- Ajos crudos
- Almendras
- Pimentón dulce
- Canela
- Piñones

Preparación:

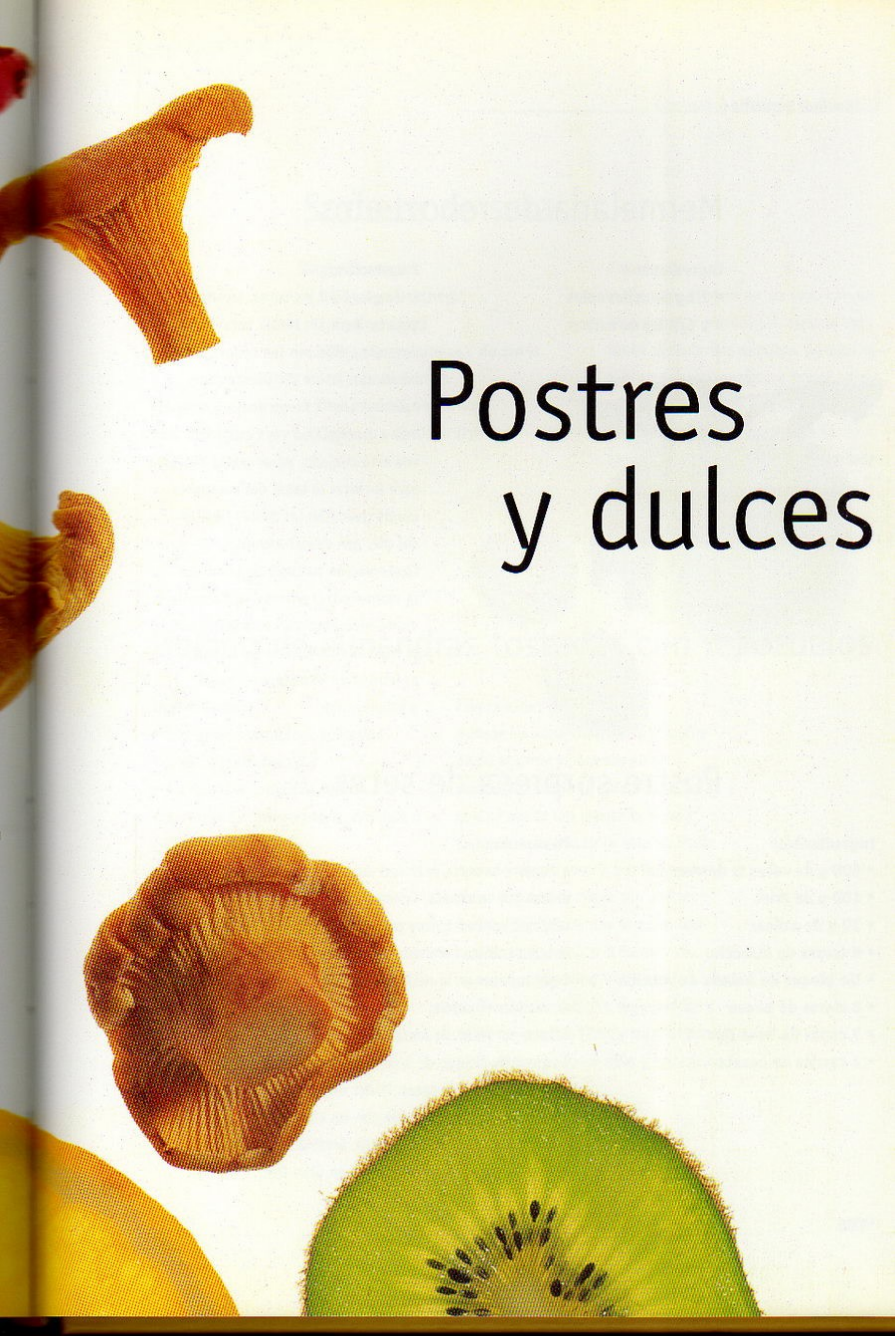
- Marcar el magret de pato haciéndole unos cortes en cruz en la piel y sazonar con sal y pimienta a razón de 20 g de sal y pimienta por cada kilo de peso de la pieza.

Dorar en aceite de oliva por ambos lados. Reservar el aceite, introducir el pato en el horno y llevarlo a cocción.

Antes de que termine la cocción, sofreír los langostinos en el aceite de oliva hasta que se doren ligeramente, retirarlos y mojar con el jugo de pato. Añadir la majada y realizar una primera reducción; incorporar el pato, los langostinos y los níscales crudos. Rectificar de sal y terminar de reducir. Al mismo tiempo que el pato se regenera en temperatura, el langostino se cocina y los níscales pierden un poco de su cuerpo; espolvorear con piñones y servir.



Postres y dulces



Mermelada de rebozuelos

Ingredientes:

- 2 kg de rebozuelos
- 1 1/2 kg de azúcar



Preparación:

- Limpiar bien las setas, lavarlas y dejarlas escurrir. Media hora después, desmenuzarlas con los dedos, mezclarlas en un recipiente con azúcar, cocer a fuego medio y remover más a medida que vaya cuajando. Una vez esté cuajado, pasar por la batidora para facilitar la labor del pasapurés donde quedarán las partes fibrosas del pie, que desecharemos.

Conservación natural: dejar enfriar la mermelada y ponerla en botes de vidrio bien limpios, cerrarlos y cocer al baño maría durante 45 minutos; enfriarlos en el mismo recipiente y etiquetarlos.

Postre sorpresa de setas

Ingredientes:

- 600 g de cabezas de oronjas
- 100 g de miel
- 30 g de azúcar
- 6 trozos de bizcocho
- Un bloque de helado de vainilla
- 8 claras de huevo
- 3 copas de Gran Dyc
- 1 ramita de canela

Preparación:

- Poner a cocer la miel con una tacita de agua y 150 g de azúcar con la canela. Cuando empiece a hervir, agregar las setas picadas en trozos pequeños y cocerlas hasta que se reduzca toda la humedad y quede como una mermelada. Dejar reposar en la nevera hasta que llegue el momento de realizar el postre.

Colocar un trozo de bizcocho en cada plato, cubrirlos con un trozo de helado de 1 cm de grosor, y con una cuchara colocar encima las setas. Poner otra capa de helado y a continuación cubrirlo todo con las claras de los huevos a punto de nieve y con el azúcar. Gratinar en el horno muy fuerte. Antes de servir quemar con Gran Dyc.

Sorbete de setas

Ingredientes:

- 1 l de agua mineral
- 1 kg de azúcar
- 600 g de mermelada de setas
- 4 claras de huevo
- Una cáscara de limón
- Una copa de Gran Dyc

Preparación:

- Hacer un almíbar en un cazo con un litro de agua mineral y la cáscara del limón durante dos minutos. Agregar el azúcar. Cuando empiece a hervir retirar el fuego y esperar a que se enfríe a temperatura ambiente. Retirar la cáscara de limón, añadir la mermelada de setas, las claras ligeramente batidas y el Gran Dyc. Batirlo todo durante 5 minutos y poner en la sorbetera hasta el tiempo de servir.

Helado de almendras tostadas con rebozuelos

Ingredientes:

- 200 g de almendras tostadas
- 1 dl de nata líquida
- 1 l de nata a medio cuajar
- 6 claras de huevo montadas con 200 g de azúcar
- 300 g de rebozuelos
- 300 g de azúcar

Preparación:

- Pasar las almendras por la máquina de picar carne y ponerlas en un recipiente; añadir la nata líquida para que no quede tan espesa la mezcla. Seguidamente añadir la nata montada *removiendo un poco y, por último, las claras a punto de nieve con azúcar; mezclar bien. Poner las setas en una cazuela con el azúcar a fuego vivo, removiendo sin parar hasta que las setas estén confitadas; dejar enfriar y cortar en trocitos finos y mezclar con el resto. Poner en los moldes y colocar en el congelador.*



Rebozuelos con kiwis y nata

Ingredientes:

- 300 g de rebozuelos
- 4 kiwis bien maduros
- 1/2 l de leche
- 1 bote de nata

Preparación:

- Hacer tiras longitudinales de las setas ya limpias, con la mano. En un recipiente colocarlas con leche alrededor de 15 minutos y dejarlas escurrir. Pelar los kiwis y cortarlos en rodajas, mezclarlos con la nata y las setas, dejar enfriar ligeramente y servir.

Setas de san Jorge al Viña Paceta

Ingredientes:

- 1 kg de setas de san Jorge
- 1/2 botella de vino de Viña Paceta
- 1/4 de kg de azúcar
- 100 g de avellanas
- 1 nuez de mantequilla
- 2 cucharadas de azúcar glaseado
- 1 cucharada de anís estrellado
- 1 cáscara de limón

Preparación:

- Cocer el vino con los anises estrellados, la mantequilla y la cáscara de limón durante 10 minutos. Agregar las setas bien limpias y cortadas en trozos pequeños, después colocarlas en unos platitos pequeños, añadir avellanas troceadas y espolvorear el azúcar glaseado. Dejar reposar en el frigorífico una hora y servir bien frío.



En la fotografía, Leche frita con rebozuelos confitados. Receta en la página 164.



Flan de setas

Ingredientes:

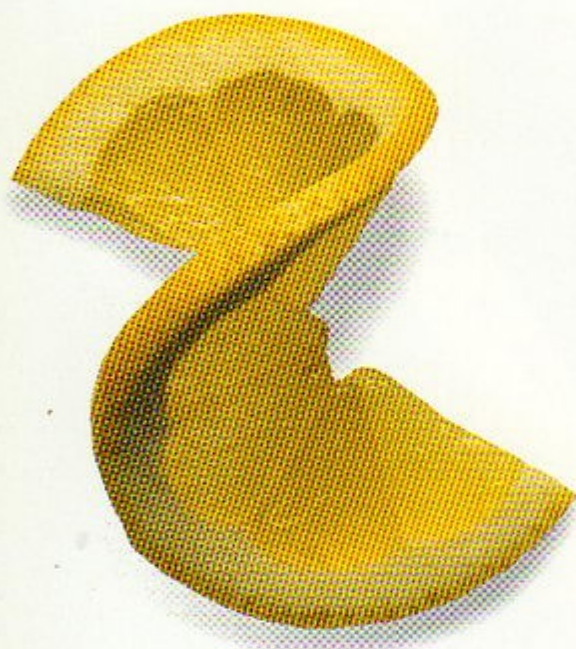
- 1/4 de l de leche
- 12 huevos
- 150 g de azúcar
- 1/4 de kg de mermelada de oronjas (ver página 165)
- 300 g de nata montada sin azúcar

Preparación:

• Apartar 50 g de azúcar para hacer el caramelo con el que se bañarán los moldes de los flanes.

En un bol batir 6 huevos y 6 yemas con 100 g de azúcar, agregar la leche hirviendo, seguir batiendo y añadir la mermelada de setas. Con un cacillo rellenar los moldes de los flanes, colocarlos en una placa y ponerlas a cocer encima de una plancha al baño maría por espacio de 15 minutos.

Meterlos al horno moderado durante 15 minutos más, dejarlos enfriar un par de horas y servir acompañados de la nata montada sin azúcar.



Merengues con hongos

Ingredientes:

- 350 g de hongos
- 1 vaso de vino de Jerez
- 250 g de harina
- 6 claras de huevo
- 100 g de azúcar
- 100 g de mantequilla y leche
- Levadura

Preparación:

• Poner en leche los hongos cortados, después macerar con vino de Jerez, dejar escurrir y espolvorear con harina. Batir las claras a punto de nieve, agregar el azúcar, un poco de levadura y la mantequilla. Mezclar todos estos ingredientes y añadirles los hongos; luego verterlo todo en un molde untado con mantequilla, haciendo en la superficie un corte en forma de seta con un cuchillo. Dejar reposar esta masa durante 20 minutos y seguidamente introducir al horno y dejar durante 30 minutos a baja potencia, aumentándola luego hasta completar la cocción.

Mermelada con oronjas

Ingredientes:

- 1 kg de oronjas
- Una cáscara de limón
- 800 g de azúcar
- Una cucharada de anís estrellado
- 2 cucharadas de canela molida

Preparación:

• En una cazuela con 3 dl de agua poner las setas picadas en trozos pequeños y cocer con la cáscara de limón, el anís y el azúcar por espacio de 20 minutos, removiendo con una espátula de madera para que no se pegue, lo que es bastante común por la falta de agua. Pasar por la batidora, quitando antes el anís estrellado y la cáscara de limón. Volver a cocer 5 minutos más. Colocar en una fuente honda tras espolvorear con canela molida. Esta mermelada resulta deliciosa para acompañar quesos manchegos.



Crepes de setas

Ingredientes:

- 200 g de patatas
- 1/4 de kg de setas de cardo
- 100 g de mantequilla
- 3 huevos
- 1 taza de leche
- 1/4 de kg de mermelada de oronjas
- 1 vaso de moscatel
- 6 terrones de azúcar

Preparación:

• Pelar y rallar las patatas con un rallador fino. Agregar las setas secas y muy picadas con 50 g de mantequilla fundida en pomada, los huevos batidos y la leche. Salar y unir con la batidora hasta que se forme un puré. En una sartén pequeña untada con mantequilla, cuajar las crepes y después rellenarlas con mermelada de oronjas. Untar el fondo de una rustidera con el resto de la mantequilla, colocar las crepes y meter en horno moderado durante 3 minutos. En el momento de servir agregar los terrones de azúcar y el moscatel y prender fuego hasta que se consuma el alcohol.

Senderuelas Álvaro Zuzaga

Ingredientes:

- 1 kg de cabezas de senderuelas
- 1 botella de vino moscatel
- 1 cáscara de limón
- 2 copas de aguardiente de frambuesas
- 250 g de azúcar
- 4 estrellitas de anís
- 1 cucharada de canela molida
- 200 g de avellanas tostadas
- 1/4 de kg de nata montada
- 3 cucharadas de mermelada de frambuesas
- 1 nuez de mantequilla y 2 onzas de chocolate blanco

Preparación:

- Poner a cocer en un cazo de acero inoxidable durante 10 minutos el vino con la cáscara de limón cortada en trozos, las estrellitas de anís, el aguardiente, la mermelada de frambuesas y el azúcar. Agregar las cabezas de senderuelas limpias y secas, añadir la mantequilla y el chocolate blanco, taparlo y dejar cocer a fuego lento 15 minutos más procurando que quede un poco de caldo. Después, colocarlo en unos platos un poco hondos, poner las avellanas cortadas en cuartos, un poco de nata en el centro y espolvorearlo con canela molida. Servir muy frío.

Leche frita con rebozuelos confitados

Ingredientes:

- 100 g de maicena
- 1 l de leche
- 1/4 de kg de rebozuelos

Preparación:

- Disolver la leche y la maicena. Poner a cocer. Triturar las setas confitadas y mezclar todo hasta lograr una crema densa.



En la fotografía, Flan de setas. Receta en la página 162.



Restaurante Racó d'en Cesc

Tarta de setas con mermelada de tomate

Ingredientes:

- Bizcocho
- 1 yogurt natural y huevos
- 1/4 de kg de harina
- 150 g de azúcar
- 75 cl de aceite
- Mermelada
- 100 g de tomate maduro
- 100 g de azúcar
- 1 ramita de canela
- 1 cáscara de naranja
- 1 cáscara de limón
- 100 g de níscalos pequeños
- 100 g de higróforos blancos pequeños

Preparación:

- Mezclar todos los ingredientes para la elaboración del bizcocho hasta que quede una pasta homogénea y cocer a 180°C durante 30 minutos.

A continuación, elaborar la mermelada con el tomate maduro escaldado y sin pepitas vertiéndolo en una cazuela con el azúcar, la canela y la cáscara de naranja y limón. Dejar cocer durante 30 minutos a fuego lento.

Seguidamente incorporar los níscalos y los higróforos a la mermelada y dejarlos cocer durante 5 minutos.

Apartar las setas para decorar.



Eduard Solé

Postres de trompeta de la muerte a la catalana

Ingredientes:

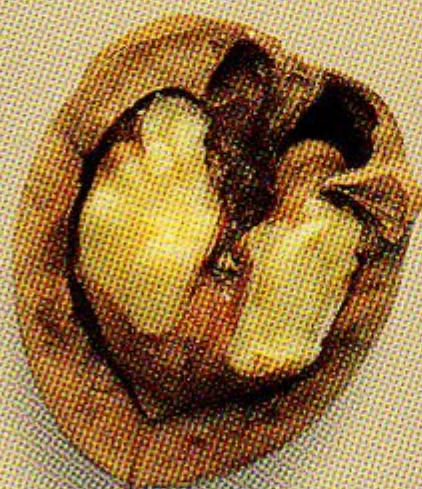
- 1/2 kg de trompetas de la muerte
- 1/2 kg de fresas
- 150 g de nueces peladas
- 2 manzanas golden
- 4 clavos
- Canela en rama
- Azúcar

Preparación:

• En una cazuela poner a hervir 1 litro de agua aproximadamente. Pelar las manzanas y poner la piel y algún trozo de manzana con los clavos y la canela. Hervirlo entre 30 y 45 minutos. Se puede ir añadiendo agua si queda demasiado reducido. Pasado este tiempo, sacar la manzana y los otros ingredientes y reservar el caldo. En otro recipiente con agua poner las setas, lavadas previamente, y dejarlas hervir 3 minutos. Hay que cortar la parte baja de las setas y limpiarlas con cuidado, ya que suelen llevar arena. Al caldo de la manzana añadirle azúcar hasta hacer un almíbar. Cuando empiece a tener consistencia, agregar las nueces y dejarlas cocer 5 minutos; añadir las setas y dejar 3 minutos más. Añadir las fresas limpias y dejarlas un minuto más. Retirar y servir en frío.

Sugerencias:

- Se pueden escaldar las nueces para quitarles la piel, que suele ser amarga.
- Se puede decorar el postre con *melindros* (bizcocho).







Índice de recetas

Setas, protagonistas

Setas al ajillo	34	Ensalada templada de setas	58
Rebozuelos anaranjados a la provenzal	34	Ensalada de setas con queso de cabrales	58
Níscalos al vino de Rioja	35	Ensalada de gamuzas con endivias	59
Setas de los caballeros agrícolos	35	Ensalada de hongos al limón	59
Oronjas con aceite de oliva	36	Setas a la crema	60
Hongos en conserva al estilo vasco-francés	36	Sopa de negrillas	60
Níscalos abujolados	38	Sopa de apio con trompetas de la muerte	62
Setas de los caballeros en adobo	38	Sopa de senderuelas	62
Setas de los caballeros con aceitunas	39	Sopa de oronjas	63
Parasoles al estilo de Santa Coloma	39	Sopa oriental de setas	63
Canapés con pasta de hongos	40	Crema fría de calabacines con hongos	64
Pastel de setas	40	Sopa de crema de hongos	64
Pies azules a la sidra	42	Níscalos con piñones	66
Hongos al natural	42	Níscalos rellenos	66
Parasoles en salsa de salvia	43	Rúsculas con sémola	67
Rebozuelos rehogados	43	Croquetas de setas	67
Rúsculas con tomates al tomillo	44	Kokotxas de campo al txakata	68
Marinada de setas de cardo	44	Rebozados de pie azul al queso de cabrales	68
Champiñones al ajo	46	Pies azules a la berlinesa	70
Hongos a la mantequilla de hierbas	46	Botones de pie azul al jerez	70
Angulas de monte	47	Pies azules a la griega	71
Rúsculas con hinojo gratinado	47	Setas en vinagre con aguacates	72
Níscalos a la plancha	48	Boletos amarillos con costra de queso	72
Parasoles a la vienesa	48	Setas a la italiana	74
★ Restaurante Talaia Mar		Canapés de oronjas	74
Carpaccio de hongos con pasta fresca y jabugo	50	Rebozuelos fritos con cebolla y bacon	75
★ Restaurante Tramonti 1980		Mousse de espárragos con carboneras	75
Higróforos a las finas hierbas	51	Mousse de níscalos y aringorris	75
★ Restaurante Chiringuito		★ Restaurante Maricel	
Carpaccio de champiñones con virutas de parmesano	51	Sopa de rebozuelos	76
		★ Restaurante 7 Portes	
		Crema fría de hongos	76
		★ Restaurante del Círculo Equestre	
		Tejas de queso de cabra con setas salteadas al aceite de albahaca	77
		★ Pere Sans	
		Hatillos de setas y foie a la crema de Chablis	78
		★ Restaurante Neichel	
		Ensalada de gambas del Mediterráneo y barrejada de setas	
		con vinagreta de trufas	79

Ensaladas, sopas y entrantes

Ensalada de gamuzas con pimientos verdes	54
Ensalada de escarola con gambas y níscalos	54
Ensalada de rúsculas con nueces y uvas	55
Ensalada de pies azules y repollo	55
Ensalada de espinacas con níscalos	56
Ensalada de trufa y patata	56

Hortalizas y huevos

Setas de san Jorge con guisantes frescos y crema de estragón	82
Sofrito de habas con setas de san Jorge y jamón a la vizcaína	82
Rollos de col rellenos de boletos anillados	83
Pimientos rellenos de pie azul	84
Pimientos verdes rellenos de setas	84
Níscalos con pimientos	86
Gamuzas y espárragos en salsa holandesa	86
Patatas estofadas con rebozuelos	87
Pies azules guisados con patatas	87
Hongos con espárragos a la vinagreta de trufas	88
Berenjenas gratinadas con pies azules	88
Huevos con bacon y setas de los caballeros	90
Revuelto con figón	90
Revuelto campestre	91
Tortilla al estilo de Irún	92
Revuelto de rebozuelos con butifarra de perol	92
★ Restaurante Le Quattro Stagioni	
Gnocchi de patata y hongos con espárragos verdes y parmesano	94
★ Hotel rural Sant Ignasi	
Revoltillo de trompetas de la muerte y foie de pato sobre nido de hojaldre	95

Pasta, tartas saladas y arroz

Lasaña con rebozuelos	98
Tagliatelle con salsa de rúsculas	99
Rigotoni de boletos amarillos	99
Espaguetis con salsa de tomate y boletos anillados	100
Canutillos rellenos de bechamel de hongos	100
Quiche lorraine	102
Pudín de hongos y coliflor	102
Tarta de rebozuelos	103
Pastel de setas	104
Hongos con arroz a la italiana	104
★ Restaurante El Dento	
Fideuá de trompetas de la muerte con allioli de trufas	106
★ Restaurante Cal Tallón	
Canelones de espinacas a la crema de hongos	107
★ Restaurante La Pèrgola Soufflé de centollo con setas	108

★ Restaurante Lungomare

Risotto con oronjas, albahaca y mascarpone	110
--	-----

★ Restaurante Via Veneto

Milhojas de oronjas con patatas confitadas y jugo de trufa	110
--	-----

★ Jordi Vila Ibáñez La coca del campesino	111
---	-----

Pescado y frutos de mar

Níscalos en vinagreta con arenques ahumados	114
Bogavante a la plancha al vinagre de níscales	114
Níscalos con sepia	115
Abanico de truchas con espinacas y setas de san Jorge	115
Crema de setas de san Jorge y salmón	116
Filetes de rape con setas de san Jorge	116
Lenguado en salsa negra de setas	118
Setas con almejas a la marinera	119
Pies azules con rape	119
Salmón del asón con uvas y carboneras	120
Escalopos de merluza con setas de cardo	120
Rape con cigalas y setas de senderuelas	122
Gratinado de hongos y cangrejos de río con tomate confitado	122
Merluza al horno con setas de cardo	123
Salmón fresco a la crema de setas al vino tinto	123
Bacalao con orellanas	124
Salmonetes con setas	124

★ Restaurante La Petite Marmite

Filetes de lenguado y langostinos con hongos al Gran Viña Sol	126
---	-----

★ Restaurante Reguant

Calamarcitos rellenos de hongos	127
---------------------------------	-----

★ Restaurante A Nosa Casa

Flor de mar	127
-------------	-----

★ Restaurante Zure Etxea

Pil pil de hongos y kokotxas de merluza	128
---	-----

★ Restaurante El Cangrejo Loco

Higróforos con gambas	128
-----------------------	-----

★ Restaurante Arzak Lenguado en su jugo a la salvia

con pistachos, setas de otoño y hortalizas confitadas	130
---	-----

★ Restaurante La Dida

Gambas de Palamós con hongos	132
------------------------------	-----

★ Restaurante Satélite Rape con higróforos	132
--	-----

Carnes

Níscalos con butifarra	136
Setas con chuletas de Sajonia y huevo revuelto	136
Setas de los caballeros a la segoviana	137
Trompetas de la muerte con cebolla y butifarra	137
Níscalos a la segoviana	138
Senderuelas con lomo a la cazuela	138
Hamburguesas de setas	140
Setas de invierno con medallones de lomo de cerdo	140
Setas a la navarra	141
Manitas de cerdo rellenas de senderuelas y trufas	141
Medallones de foie gras y jamón cocido con trufa	142
Ciervo con setas	142
Setas de cardo con conejo de monte	144
Hamburguesa de conejo	144
Conejo con setas de san Jorge e higróforos	145
Coles rellenas de cordero con salsa de setas	145
Gazpacho con caracoles y niscalos	146
Parasoles con codornices	146
Pollo con setas y yogur	148
Codornices con rebozuelos	148
Pichones con senderuelas	149
Pichones con trufas	149
★ Hostal Sport	
Filete de ternera rustido con rebozuelos y judías del ganxet con butifarra deshecha	150
★ Restaurante Cherpi	
Albóndigas de conejo con hongos	150
★ Restaurante Ca l'Isidre	
Manitas de cerdo deshuesadas, rellenas de hongos y trufa negra con hígado de pato	151
★ Bar Pinotxo	
Manitas de cerdo rellenas de rebozuelos anaranjados y gambas	152
★ Restaurante Amaya	
Hatillos de ternera rellenos de hongos sobre salsa de Calvados	154
★ Asociación gastronómica Bon Profit	
Platillo de costillón y magro de cerdo con setas y castañas	155
★ Restaurante Manduca	
Suquet de pato con langostinos y niscalos	155

Postres y dulces

Mermelada de rebozuelos	158
Postre sorpresa de setas	158
Sorbete de setas	159
Helado de almendras tostadas con rebozuelos	159
Rebozuelos con kiwis y nata	160
Setas de san Jorge al Viña Paceta	160
Flan de setas	162
Merengues con hongos	162
Mermelada con oronjas	163
Crepes de setas	163
Senderuelas Álvaro Zuzaga	164
Leche frita con rebozuelos confitados	164
★ Restaurante Racó d'en Cesc	
Tarta de setas con mermelada de tomate	166
★ Eduard Solé	
Postres de trompeta de la muerte a la catalana	167



Índice de setas

Boletos amarillos

Boletos amarillos con costrada de queso	72
<i>Rigatoni</i> de boletos amarillos	99

Boletos anillados

Rollos de col rellenos de boletos anillados	83
Espaguetis con salsa de tomate y boletos anillados	100

Carboneras

<i>Mousse</i> de espárragos con carboneras	75
Salmón del asón con uvas y carboneras	120

Champiñones

Champiñones al ajo	46
<i>Carpaccio</i> de champiñones con virutas de parmesano	51
<i>Quiche lorraine</i>	102
Hamburguesa de conejo	144

Chii-taque

Sopa oriental de setas	63
Fideuá de trompetas de la muerte con <i>allíoli</i> de trufas	106

Gamuzas

Ensalada de gamuzas con pimientos verdes	54
Gamuzas en ensalada con endivias	59
Setas a la crema	60
<i>Kokotxas</i> de campo al <i>txakoto</i>	68
Gamuzas y espárragos en salsa holandesa	86

Higróforos

Higróforos a las finas hierbas	51
La coca del campesino	111
Higróforos con gambas	128
Rape con higróforos	132
Conejo con setas de san Jorge e higróforos	145
Tarta de setas con mermelada de tomate	166

Hongos

Hongos en conserva al estilo vasco-francés	36
Canapés con pasta de hongos	40

Hongos al natural	42
Hongos a la mantequilla de hierbas	46
<i>Carpaccio</i> de hongos con pasta fresca y jabugo	50
Ensalada de hongos al limón	59
Crema fría de calabacines con hongos	64
Sopa de crema de hongos	64
Crema fría de hongos	76
Pimientos verdes rellenos de setas	84
Hongos con espárragos a la vinagreta de trufas	88
<i>Gnocchi</i> de patata y hongos con espárragos verdes y parmesano	94
Canutillos rellenos de bechamel de hongos	100
Pudín de hongos y coliflor	102
Hongos con arroz a la italiana	104
Fideuá de trompetas de la muerte con <i>allíoli</i> de trufas	106
Canelones de espinacas a la crema de hongos	107
Gratinado de hongos y cangrejos de río con tomate confitado	122
Filetes de lenguado y langostinos con hongos al Gran Viña Sol	126
Calamarcitos rellenos de hongos	127
Pil pil de hongos y <i>kokotxas</i> de merluza	128
Lenguado en su jugo a la salvia con pistachos, setas de otoño y hortalizas confitadas	130
Gambas de Palamós con hongos	132
Albóndigas de conejo con hongos	150
Hatillos de ternera rellenos de hongos sobre salsa de Calvados	154
Platillo de costillón y magro de cerdo con setas y castañas	155
Merengues con hongos	162

Negrillas

Sopa de negrillas	60
Croquetas de setas	67
Hamburguesas de setas	140
Setas de invierno con medallones de lomo de cerdo	140

Níscalos

Níscalos al vino de Rioja	35
---------------------------	----

Níscalos abujolados	38
Níscalos a la plancha	48
Ensalada de escarola con gambas y niscalos	54
Ensalada de espinacas con niscalos	56
Níscalos con piñones	66
Níscalos rellenos	66
Mousse de niscalos y arringoris	75
Níscalos con pimientos	86
La coca del campesino	111
Níscalos en vinagreta con arenques ahumados	114
Bogavante a la plancha al vinagre de niscalos	114
Níscalos con sepia	115
Níscalos con butifarra	136
Níscalos a la segoviana	138
Gazpacho con caracoles y niscalos	146
Suquet de pato con langostinos y niscalos	155
Tarta de setas con mermelada de tomate	166

Orellanas

Bacalao con orellanas	124
Pollo con setas y yogur	148
Revuelto campestre	91
Salmón fresco a la crema de setas al vino tinto	123

Oronjas

Oronjas con aceite de oliva	36
Sopa de oronjas	63
Canapés de oronjas	74
Risotto con oronjas, albahaca y mascarpone	110
Milhojas de oronjas con patatas confitadas y jugo de trufa	110
Postre sorpresa de setas	158
Flan de setas	162
Mermelada con oronjas	163
Crepes de setas	163

Parasoles

Parasoles en salsa de salvia	43
Parasoles a la vienesa	48
Parasoles con codornices	146
Parasoles al estilo de Santa Coloma	39

Pies azules

Pies azules a la sidra	42
------------------------	----

Ensalada de pies azules y repollo	55
Rebozados de pie azul al queso de cabrales	68
Pies azules a la berlinese	70
Botones de pie azul al jerez	70
Pies azules a la griega	71
Setas a la italiana	74
Pimientos rellenos de pie azul	84
Pies azules guisados con patatas	87
Berenjenas gratinadas con pies azules	88
Pies azules con rape	119
Ciervo con setas	142

Plateras

Setas con almejas a la marinera	119
---------------------------------	-----

Rebozuelos

Rebozuelos rehogados	43
Ensalada de setas con queso de cabrales	58
Rebozuelos fritos con cebolla y bacon	75
Sopa de rebozuelos	76
Patatas estofadas con rebozuelos	87
Revuelto de rebozuelos con butifarra de perol	92
Lasaña con rebozuelos	98
Tarta de rebozuelos	103
Lenguado en su jugo a la salvia con pistachos, setas de otoño y hortalizas confitadas	130
Codornices con rebozuelos	148
Filete de ternera rustido con rebozuelos y judías del ganxet con butifarra deshecha	150
Mermelada de rebozuelos	158
Helado de almendras tostadas con rebozuelos	159
Rebozuelos con kiwis y nata	160
Leche frita con rebozuelos confitados	164

Rebozuelos anaranjados

Rebozuelos anaranjados a la provenzal	34
Angulas de monte	47
Flor de mar	127
Manitas de cerdo rellenas de rebozuelos anaranjados y gambas	152

Rúsulas

Rúsulas con tomates al tomillo	44
--------------------------------	----

Rúsculas con hinojo gratinado	47
Ensalada de rúsculas con nueces y uvas	55
Rúsculas con sémola	67
Tagliatelle con salsa de rúsculas	99

Senderuelas

Sopa de senderuelas	62
Rape con cigalas y senderuelas	122
Senderuelas con lomo a la cazuela	138
Manitas de cerdo rellenas de senderuelas y trufas	141
Pichones con senderuelas	149
Senderuelas Álvaro Zuzaga	164

Setas variadas o indeterminadas

Setas al ajillo	34
Pastel de setas	40
Ensalada templada de setas	58
Setas en vinagre con aguacates	72
Tejas de queso de cabra con setas salteadas al aceite de albahaca	77
Hatillos de setas y foie a la crema de Chablis	78
Ensalada de gambas del Mediterráneo y <i>barrejada</i> de setas con vinagreta de trufas	79
<i>Soufflé</i> de centollo con setas	108
Salmonetes con setas	124
Sorbete de setas	159

Setas de cardo

Marinada de setas de cardo	44
Escalopas de merluza con setas de cardo	120
Merluza al horno con setas de cardo	123
Setas a la navarra	141
Setas de cardo con conejo del monte	144

Setas de los caballeros

Setas de los caballeros agriolces	35
Setas de los caballeros en adobo	38
Setas de los caballeros con aceitunas	39
Huevos con bacon y setas de los caballeros	90
Revuelto con figón	90
Setas de los caballeros a la segoviana	137

Setas de san Jorge

Setas de san Jorge con guisantes frescos y crema de estragón	82
--	----

Sofrito de habas con setas de san Jorge y jamón a la vizcaína	82
Tortilla al estilo de Irún	92
Pastel de setas	104
La coca del campesino	111
Abanico de truchas con espinacas y setas de san Jorge	115
Crema de setas de san Jorge y salmón	116
Filetes de rape con setas de san Jorge	116
Setas con chuletas de Sajonia y huevo revuelto	136
Conejo con setas de san Jorge e higróforos	145
Coles rellenas de cordero con salsa de setas	145
Setas de san Jorge al Viña Paceta	160

Trompetas de la muerte

Sopa de apio con trompetas de la muerte	62
Rollos de col rellenos de boletos anillados	83
Revoltito de trompetas de la muerte y foie de pato sobre nido de hojaldre	95
Fideuà de trompetas de la muerte con <i>alloli</i> de trufas	106
Lenguado en salsa negra de setas	118
Lenguado en su jugo a la salvia con pistachos, setas de otoño y hortalizas confitadas	130
Trompetas de la muerte con cebolla y butifarra	137
Postres de trompeta de la muerte a la catalana	167

Trufas

Ensalada de trufa y patata	56
Ensalada de gambas del Mediterráneo y <i>barrejada</i> de setas con vinagre de trufas	79
Hongos con espárragos a la vinagreta de trufas	88
Fideuà de trompetas de la muerte con <i>alloli</i> de trufas	106
Milhojas de oronjas con patatas confitadas y jugo de trufa	110
Manitas de cerdo rellenas de senderuelas y trufas	141
Medallones de foie gras y jamón cocido con trufa	142
Pichones con trufas	149
Manitas de cerdo deshuesadas, rellenas de hongos y trufa negra con hígado de pato	151

Índice de restaurantes

- A Nosa Casa.** Guitard, 41. 08014 Barcelona. Tel. 93 491 02 55
- Amaya.** La Rambla, 20. 08002 Barcelona. Tel. 302 10 37
- Arzak.** Alto de Miracruz, 21. 20001 San Sebastián. Tel. 943 278 465
- Bar Pinotxo.** Mercat St. Josep, 67 - La Rambla. 08002 Barcelona. Tel. 93 317 17 31
- Ca l'Isidre.** Flors, 12. 08001 Barcelona. Tel. 93 441 11 39
- Cal Tallón.** Baró Jaume de Viver, 15. 08640 Olesa de Montserrat. Tel. 93 778 08 47
- Círculo Ecuestre.** Balmes, 169. 08006 Barcelona. Tel. 93 415 60 00
- Cherpi.** Moragas, 21. 080022 Barcelona. Tel. 93 417 30 77
- Chiringuito.** Pau Claris, 151. 08009 Barcelona. Tel. 93 487 74 08
- El Cangrejo Loco.** Moll de Gregal, 29-30. 08005 Barcelona. Tel. 93 221 05 33
- El Dento.** Loreto, 32. 08029 Barcelona. Tel. 93 321 67 56
- Hostal Sport.** Miquel Barceló, 6. 43730 Falset. Tel. 977 83 00 78
- Hotel rural Sant Ignasi.** Carretera Cala Morell. 07760 Ciutadella de Menorca. Tel. 971 38 55 75
- La Dida.** Roger de Flor, 230. 08025 Barcelona. Tel. 93 457 87 52.
- La Pèrgola.** Av. Reina Maria Cristina, s/n. 08038 Barcelona. Tel. 93 325 20 58
- La Petite Marmite.** Madrazo, 68. 08006 Barcelona. Tel. 93 201 48 79
- Le Quattro Stagioni.** Doctor Roux, 37. 08017 Barcelona. Tel. 93 205 22 79
- Lungomare.** Marina, 16. 08005 Barcelona. Tel. 93 221 04 28
- Manduca.** Sant Tomàs, 69. 12560 Benicàssim. Tel. 96 430 17 18
- Maricel.** Pg. de la Ribera, 6. 08870 Sitges. Tel. 93 894 38 96
- Neichel.** Behrán i Rézpide, 16 bis. 08034 Barcelona. Tel. 93 203 84 08
- Racó d'en Cesc.** Diputació, 201. 08011 Barcelona. Tel. 93 451 60 02
- Reguant.** Casanova, 15. 08011 Barcelona. Tel. 93 424 63 48
- Satélite.** Av. Sarrià, 10. 08029 Barcelona. Tel. 93 321 34 31
- 7 Portes.** Pg. Isabel II, 14. 08003 Barcelona. Tel. 93 319 20 20
- Talaia Mar.** Marina, 16. 08005 Barcelona. Tel. 93 221 90 90
- Tramonti 1980.** Av. Diagonal, 501. 08029 Barcelona. Tel. 93 410 15 35
- Via Veneto.** Ganduxer, 10-12. 08021 Barcelona. Tel. 93 200 72 44
- Zure Etxea.** Jordi Girona Salgado, 10. 08034 Barcelona. Tel. 93 203 83 90

